

Weihnachtsmenü

25. + 26.12.2024

Vorspeise / Starter

- Rinder Tartar mit Wachtelei und Burratina Creme** 24,90 €
(Beef tartare with quail egg and burratina cream)
- Rote Garnelen-Carpaccio mit mariniertem Fenchel & Orangen** 24,90 €
(Red shrimp carpaccio with marinated fennel and oranges)

Zwischengericht / intermediate court

- Risotto mit Garnelen und gemahlene getrockneten Tomaten** 26,90 €
(Risotto with shrimps and ground dried tomatoes)
- Tagliatelle mit schwarzem Wintertrüffel** 32,90 €
(Tagliatelle with black winter truffle)

Hauptgänge / Main Course

- Gedämpfter Winterkabeljau mit Spinatmantel, Topinamburpüree, Minimöhren und Limonenschaum** 36,90 €
(Steamed winter cod with spinach coating, Jerusalem artichoke puree, mini carrots and lime foam)
- Seezungenfilet in Butter gebraten mit getrüffeltem Kartoffelpüree und Babyspinat** 44,90 €
(Sole fillet fried in butter with truffled mashed potatoes and baby spinach)
- Entenbrust kross gebraten mit Rotkohl, Rosmarinkartoffeln und Orangenjus** 36,90 €
(Crispy fried duck breast with red cabbage, rosemary potatoes and orange jus)
- Kalbsrückensteak mit Cotechino-Ravioli, Linsen und Rotweinsauce** 38,90 €
(Saddle of veal steak with cotechino ravioli, lentils and red wine sauce)

Dessert

- Pistazien Panna Cotta mit Schokocrumble und Beerenfrüchten** 14,90 €
(Pistachio panna cotta with chocolate crumble and berries)
- Panettone Tiramisu mit Orangeneis und kandierten Früchten** 14,90 €
(Panettone Tiramisu with orange ice cream and candied fruits)