



Weihnachtsmenü

25. + 26.12.2025

Vorspeise / Starter

Burratina Käse mit Garnelen und getrockneten Tomaten Pesto

(Burratina cheese with shrimp and dried tomato pesto)

24,90 €

Rinder-Carpaccio mit schwarzem Wintertrüffel, Parmesan und Kräuteröl

(Beef carpaccio with black winter truffle, Parmesan and herb oil)

26,90 €

Zwischengerichte / Intermediate Dishes

Risotto mit Scamorza, Artischocken und getrockneten Tomaten

(Risotto with scamorza, artichokes and sun-dried tomatoes)

26,90 €

Tagliatelle mit schwarzem Wintertrüffel und Rindertatar

(Tagliatelle with black winter truffle and beef tatar)

38,90 €



Hauptgänge / Main Courses

Gedämpftes Loup de Mer Filet im Spinatmantel mit Oliven, Kräutern, Weißwein und Limonensauce

(Steamed sea bass fillet wrapped in spinach with olives, herbs, white wine and lemon sauce)

36,90 €

Zanderfilet mit getrüffelem Kartoffelpüree und Babyspinat

(Pike-perch fillet with truffled mashed potatoes and baby spinach)

39,90 €

Geschmorte Kalbsbäckchen mit Polenta Tallern, Artischocken und Kalbsjus

(Braised veal cheeks with polenta cakes, artichokes and veal jus)

34,90 €

Entenbrust kross gebraten mit Rotkohl, Rosmarinkartoffeln und Orangenjus

(Crispy fried duck breast with red cabbage, rosemary potatoes and orange jus)

36,90 €

Dessert

Tiramisu Bällchen mit luftiger Mascarpone Creme

(Tiramisu balls with fluffy mascarpone cream)

14,90 €

Kumquats Törtchen mit Vanille Eis

(Kumquat tarts with vanilla ice cream)

14,90 €