# Weihnachtsmenü
# 25. + 26.12.2026

## Vorspeise / Starter

**Burratina di Andria, San Marzano Tomaten und Perigord Trüffel**
*(Burratina di Andria, San Marzano tomatoes, and Périgord truffle)*
**25,90 €**

**Hummer-Carpaccio mit Amalfi-Zitrone, Olivenöl und Kräutersalat**
*(Lobster carpaccio with Amalfi lemon, olive oil, and herb salad)*
**28,90 €**

## Zwischengerichte / Intermediate Dishes

**Hausgemachte Ravioli mit Garnelenfüllung in Hummerschaum**
*(Homemade shrimp-filled ravioli in lobster foam)*
**26,90 €**

**Risotto Carnaroli mit Parmigiano Reggiano und schwarzem Trüffel**
*(Carnaroli risotto with Parmigiano Reggiano and black truffle)*
**27,90 €**

## Hauptgänge / Main Courses

**Seezungenfilet auf Babyspinat und schwarzem Trüffelschaum**
*(Sole fillet on baby spinach with black truffle foam)*
**44,90 €**

**Steinbuttfilet auf Krustentier-Risotto und Champagner Sauce**
*(Turbot fillet on shellfish risotto and Champagne sauce)*
**48,90 €**

**Lammkarree mit Kräuterkruste, Rosmarinjus und grünem Spargel**
*(Rack of lamb with a herb crust, rosemary jus, and green asparagus)*
**37,90 €**

**Rinderfiletmedaillons, Rotweinreduktion, Kartoffel-Törtchen und Selleriepüree**
*(Beef tenderloin medallions, red wine reduction, potato tartlet, and celeriac purée)*
**44,90 €**

## Dessert

**Karamell Panna Cotta mit Gewürzorangen und Pistazien-Crumble**
*(Caramel Panna Cotta with spiced oranges and Pistachio crumble)*
**14,90 €**

**Karamellisierte Panettone mit Vanille-Mascarpone**
*(Caramelized Panettone with Vanilla Mascarpone)*
**14,90 €**