

Festmenü

25.12.2024

Gebeizter Saibling

Gurke | Limone | Buttermilch

oder

Carpaccio von der Chioggiabete

Himbeere | Meerrettich | Wildkräuter

Cremesuppe von Sellerie und Marone

Croûtons | Haselnuss

Erdbeersorbet

Sekt | Minze

Rinderrücken Strindberg

Rosmarinjus | Speckbohnen | Kartoffelgratin

oder

Kross gebratenes Zanderfilet

Sauerrahm Beurre-Blanc | Schwarzwurzel | Kartoffel-Petersilienpüree

oder

Hausgemachte Austernpilzravioli

Bergkäseschaum | Kürbis | Marone

Mousse au Chocolat

Vanilleeis | Spekulatius | Mandeln

79,00 € pro Person