



Weihnachtsmenü
25-26. Dezember 2017

***Getrüffeltes Kalbs-Carpaccio mit wild
Kräuter Salat & Cacio Nerone (Büffel-Parmesan)***

Truffled veal carpaccio with wild
Herbal Salad & Cacio Nerone (Buffalo Parmesan)

oder / or

Rote Beete Rondoni in Butter Mohn & geräuchertem Ricotta

Beetroot Rondoni in butter poppy & smoked ricotta

***Gebratene Saltimbocca vom Weiß Heilbutt
auf Sellerie-Püree & Trüffel Soße***

Fried saltimbocca from the white halibut
on celery puree & truffle sauce

oder / or

***Rosa gebratene weibliche Entenbrust auf
Orangen-Radicchio & Kartoffel-Püree***

Pink roasted female duck breast on
Orange radicchio and mashed potatoes

Panettone Tiramisu

Panettone tiramisu

4- Gänge Menü 49,50 €

3- Gänge Menü 43,50 €