

Weihnachtsmenü 2021
25 - 26. Dezember

***Tatar vom hausgebeizten Wildlachs auf Avocado mit
Forellenkaviar und Limetten-Emulsion***
Tartare of home pickled wild salmon on avocado with
Trout caviar and lime emulsion

***Ravioli alla „Piemontese“, gefüllt mit Gänsefleisch, mit Pinienkernen in
Butter-Salbei und Parmesan-Späne***
Ravioli alla “Piemontese”, filled with goose meat, with pine nuts in butter,
sage and parmesan shavings

***Gebratenes Weißer Heilbuttfilet auf Kürbispüree
und Salbei-Schaum***
Fried white halibut fillet on pumpkin puree
and sage foam

oder

***Rosa gebratene weibliche Entenbrust auf Rotkohl,
Kartoffelgratin und Calvadosjus***
Pink roast female duck breast on red cabbage,
Potato gratin and calvados jus

Lebkuchen-Tiramisú auf Vincotto-Spiegel
Gingerbread tiramisú on a Vincotto mirror

4-Gänge Menü 53,50 € pro Person
3-Gänge Menü 45,50 € pro Person