Weihnachts MENÜ

4-GÄNGE | 59,50 € P.P.

AMUSE-BOUCHE DES CHEFS

VORSPEISEN

BRIOCHE MIT FLUSSKREBSEN
Remoulade | Nussbutter | Frühlingszwiebeln
oder
BEEF TATAKI
Teriyaki-Dressing | Wasabi-Mayonnaise | Edamame | Röstzwiebeln
oder
TARTE TATIN VON ROTEN ZWIEBELN
Blätterteig | Ziegenkäsecreme | Portwein-Sirup

ZWISCHENGÄNGE

ROTKOHLSUPPE
Mit Croutons
oder
KASTANIEN-PILZ-SUPPE
Mit Speckwürfeln und Croutons

HAUPTGÄNGE

HIRSCHSTEAK
Roulade vom geschmorten Hirsch | Kartoffel-Apfel-Stampf nach niederländischer Art | Hirschjus
oder
KABELJAUFILET
Prosecco-Beurre-blanc | Kartoffel-Millefeuille | grünes Gemüse | Garnelen | Rote-Bete-Creme
oder
GEBACKENER UND GEGRILLTER KNOLLENSELLERIE
Kartoffel-Apfel-Stampf nach niederländischer Art | Jus aus geröstetem Gemüse | gebackene Pilze | geräucherte Knoblauchcreme

DESSERTS

SCHOKOLADEN-LAVA-CAKE & CRÈME CATALANA
Zimteis | pochierte Birne | Crème Catalana
oder
POCHIERTE BIRNEN
Gorgonzolacreme | karamellisierte Walnüsse | Nussbrot