

Weihnachtsmenü:

Flying Menü:

Beim Flying Menü suchen Sie sich bitte immer eines der drei Gerichte des jeweiligen Ganges aus:

I. Gang:

1. Getrüffelte Maronencremesuppe mit gegrillter Riesengarnele
2. Kürbis-Ingwer Suppe mit Maishuhn-Croustillon
3. Kokos-Limetten Suppe mit Gemüse-Tempura

II. Gang:

- I. Konfiertes Lachs mit grünen Papaya und Mango
- II. Gewürz-Tuna mit Avokado und grünem Tee
- III. Burrata mit hausgemachten Mixed-Pickles

III. Gang:

1. Safranrisotto mit gegrillter Dorade
2. Hausgemachte Tagliolini mit schwarzem Wintertrüffel
3. Cremige Polenta mit mediterranem Gemüse und Parmesan

IV. Gang:

1. Rosa gebratene Entenbrust mit Süsskartoffelcreme und Pak-Choi
2. Rosa gebratene Lammkeule mit Topinambur-Ananas Gratin
3. Rosa gebratenes Roastbeef mit Ofengemüse und Risolee- Kartoffeln

V. Gang:

- IV. Warmer Schokoladenkuchen mit Glühweineis
- V. Nougat- Creme Brûlée mit Granatapfel
- VI. Lebkuchen- Mousse mit Dörrobst

Preis je Person:

€ 47,-

Menüvorschlag I (gesetzt)

- I. Rotkohl-Litschi-Suppe mit gegrillter Riesengarnele
- II. Waldpilz-Risotto mit Wildkräutern
- III. Rinderfilet aus der Heu-Meersalzkruste mit Schmorgemüse und Rosmarin-Kartoffeln
- IV. Schoko-Olivenöl-Mousse mit Quitten

Wenn Sie sich für ein 3-Gang Menü entscheiden, fällt in der Regel der Pasta- oder Risotto-Gang aus.

Preis des Menüs je Person ohne Getränke: € 49,50

Bei drei Gängen € 40,-

Menüvorschlag II (gesetzt)

- I. Konfierte Vanille-Garnelen mit grünem Thai-Spargel und Curryschaum
- II. Frische Tagliolini mit Rehragout und Cranberries
- III. Fisch aus der Salzkruste mit Beetgemüse und Safran-Veloutè
- IV. Zitronengras-Cremé Brulée und Drachenfrucht (Pitaga)

Wenn Sie sich für ein 3-Gang Menü entscheiden, fällt in der Regel der Pasta- oder Risotto-Gang aus.

Preis des Menüs je Person ohne Getränke: € 47,50

Bei drei Gängen € 38,-

Wir freuen uns auf eine ruhige und besinnliche Weihnachtszeit mit Ihnen.

Euer Manuel und Euer Marco