

Weihnachts-Menü

GEFLÄMMTER LACHS

Pistazie | Griechischer Joghurt | Gelbe Bete

+ Gesprächsstoff Weinwerk | Weißburgunder | 0,1 | Trocken 4,-

MARONEN-SCHAUMSÜPPCHEN

Kräuteröl | Croûtons

+ Gesprächsstoff Weinwerk | Grauburgunder | 0,1 | Trocken 4,-

AGNOLOTTI – NUDELTASCHEN

Gefüllt mit Rauke | Ricotta | Pinienkerne | Salbeibutter

+ Trüffel 9,-

+ Gesprächsstoff Weinwerk | Buntsandstein Riesling | 0,1 | Feinherb 5,-

STEINBUTT

Safran-Risotto | Bimi-Brokkoli | Süßkartoffel-Espuma

+ Gesprächsstoff Weinwerk | Blanc de Noir | 0,1 | Trocken 4,-

RINDERFILET „ROSSINI“

Zweierlei Spinat | Madeira-Jus | Kartoffelkrapfen | Gremolata

+ Gesprächsstoff Weinwerk | Rotwein Cuvée | 0,1 | Trocken 5,-

MANDARINE

Glühwein | Pistazie

+ Gesprächsstoff Weinwerk | Weißwein Cuvée | 0,1 | Lieblich 4,-

5-GÄNGE-MENÜ

110,-

Ohne Suppe

+ Weinbegleitung 132,-

6-GÄNGE-MENÜ

119,-

+ Weinbegleitung 145,-

VORSPEISEN

GEGRILLTER SELLERIE 🍴

Lauch | Kartoffelespuma | Meerrettich

14,-

GEFLÄMMTER LACHS

Pistazie | Griechischer Joghurt | Gelbe Bete

16,50

MARONEN-SCHAUMSÜPPCHEN 🍴

Kräuteröl | Croûtons

8,50

HAUPTGÄNGE

AGNOLOTTI – NUDELTASCHEN 🍴

Gefüllt mit Rauke | Ricotta | Pinienkerne | Salbeibutter

22,-

⊕ Trüffel 9,-

GETRÜFFELTER TOPINAMBUR-STRUDEL 🍴

Zweierlei Spinat | Madeira-Jus | Kartoffelkrapfen | Gremolata

44,-

STEINBUTT

Safran-Risotto | Bimi-Brokkoli | Süßkartoffel-Espuma

50,-

GERÖSTETER PULPO

Safran-Risotto | Bimi-Brokkoli | Süßkartoffel-Espuma

43,-

GESCHMORTES ENTENKEULEN CONFIT

Agnolotti – Gefüllte Nudeltaschen mit Rauke | Ricotta | Pinienkerne | Salbeibutter

26,-

RINDERFILET „ROSSINI“

Zweierlei Spinat | Madeira-Jus | Kartoffelkrapfen | Gremolata

51,-

DESSERTS

MANDARINE 🍴

Glühwein | Pistazie

12,-

SCHOKO-CRÈME BRÛLÉE 🍴

Zimt-Eis | Orangen-Apfel-Ragout

14,50

NUSS-KNACKER 🍴

Schoko | Erdnuss | Salz-Karamell-Eis

11,-