

Vorweihnachtliches Abend-Menü

Amuse Gueule

Vorspeise zur Wahl /Starter of your choice

Tatar vom isländischem Lachs auf Sushi-Reis mit Orangenfilets und Soya-Mandarinen-Aufguss

Tatara of Icelandic salmon with Suhi rice orange fillet and soy-tangerine infusion

oder/or

**Carpaccio von der Rote Beete in Arganöl-Vinaigrette mit Auberginenkaviar,
Ziegenkäsecreme und Koriander-Walnuss-Pesto**

Beetroot carpaccio in argan oil vinaigrette with aubergine caviar, orange fillets, goat cheese cream
and coriander-walnut pesto

Zwischengang zur Wahl /Intermediate course of your choice

Hausgemachte Pasta in Safransauce und Garnelenragout

Homemade pasta with Saffron sauce and shrimp ragout

oder/or

Getrüffelte Maronenschaumsuppe mit Speckdatteln

Truffled Cream soup of chestnut with bacon dates

Hauptgang zur Wahl /Main course of your choice

Wolfsbarschfilet auf orientalischen Linsen mit geschmortem Hokkaidokürbis-Kartoffelpüree

Sea bass fillet on oriental lentils with braised Hokkaido pumpkin mashed potatoes

oder/or

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust auf Apfel-Rotkohl und Kartoffel-Grießnocken

Pink roasted Barbarie duck breast on apple-red cabbage and potato semolina dumplings

oder/or

Babyspinat-Risotto mit gerösteten Mandeln und gehobelter Belper-Knolle

Baby spinach risotto with roasted almonds and shaved Belper Knolle cheese

Dessert zur Wahl / Dessert of your choice

**Schnitte von Lebkuchen mit eingelegten Armagnac-Pflaumen, Spekulatius-Crumble
und hausgemachten Zimteis**

Slices of gingerbread with pickled Armagnac plums, speculoos crumble and homemade cinnamon ice cream

oder/or

**Rohmilchkäseauswahl von Maître Affineur Waltmann mit Walnüssen,
Chutneys and Weintrauben**

A selection of cheese by Maître Affineur Waltmann with walnuts, chutney and grapes

4 Gänge Menü pro Person € 68,00

Hinweis zu Allergenen & Zusatzstoffen:

Wir verwenden in unserer Küche ausschließlich natürliche Zutaten.

**Sollten Sie Allergien oder Unverträglichkeiten gegen Nahrungsmittel oder deren Bestandteile haben,
sprechen Sie bitte im Vorfeld mit unseren Servicemitarbeitern.**