Weihnachtliche Köstlichkeiten

24. NOVEMBER BIS 19. DEZEMBER

VORSPEISEN

Rote Bete Quiche mit Cashew, Birne und Castell Franco (A, F, H, M, O) (vegan)	€ 16,90
Geflügel-Lebermousse mit Feige, Portwein und Zuckerhut (G, H, M, O)	€ 17,90

SUPPEN

Krustentiercremesuppe mit gebackener Garnele (A, B, C, D, G, O)	€ 9,50
Ingwerkraftbrühe mit Chinakohl und Nudeln (A, F, H, L, O) (vegan)	€ 9,50

ZWISCHENGÄNGE

Schwarzwurzel in Rahm mit Flower Sprouts und Serviettenknödel (A, F, H, O) (vegan)	€ 20,90
Pilzravioli mit Curryschaum und gebratenem Rosenkohl (A, F, H, O) (vegan)	€ 21,90
Gegrillter Heilbutt mit Tandoorischaum, Cedro-Zitrone und Topinambur (D, F, G, H, O)	€ 22,90

Alle Angaben ohne Gewähr. Änderungen vorbehalten. Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.
Allergensteckbrief, die 14 Hauptallergene: (A) Glutenhaltiges Getreide, (B) Krebstiere, (C) Ei, (D) Fisch, (E) Erdnuss, (F) Soja, (G) Milch oder Laktose, (H) Schalenfrüchte, (L) Sellerie, (M) Senf, (N) Sesam, (P) Lupinen, (O) Sulfite, (R) Weichtiere

HAUPTGÄNGE

Geschmorte Backe vom Kalb mit Pfefferrahmsoße, Speck-Bohnen und Kartoffel (G, H, L, O)	€ 33,90
Gebratene Entenbrust mit Sauerkirschsoße, Flower Sprouts und Marone (F, G, H, O)	€ 34,80
Gebratenes Roastbeef mit Sauerrahm, Schwarzwurzel und Pasta Reis (A, G, H, L, O)	€ 35,90
Gegrillter Papageifisch mit Zitronengrasschaum, Blattkohl und Safranrisotto (D, F, G, H, O)	€ 32,90
Gegrillter Petersfisch mit Nussbutterschaum, Blattspinat und Sepia Gnocchi (D, F, G, H, O)	€ 33,80

DESSERT

Zimtstern-Cheesecake mit Limettensorbet (A, C, E, G, H, O)	€ 12,80
Mandarine mit Marone und Nelke (A, F, H, O) (vegan)	€ 15,60
Nougat mit Spekulatius, Rum und Buttermilch (A, C, G, H, O)	€ 15,90
Weihnachtliche Dessertvariation „Elements“ (A, C, E, F, G, H, N, O)	€ 17,50

Feinschmecker-Menü

Geflügel-Lebermousse mit Feige,
Portwein und Zuckerhut (G, H, M, O)

***

Krustentiercremesuppe
mit gebackener Garnele (A, B, C, D, G, O)

***

Gegrillter Heilbutt mit Tandoorischaum,
Cedro-Zitrone und Topinambur (D, F, G, H, O)

***

Preiselbeer-Sorbet (A, H, O)

***

Gebratene Entenbrust mit Sauerkirschsoße,
Flower Sprouts und Marone (F, G, H, O)

oder

Gegrillter Petersfisch mit Nussbutterschaum,
Blattspinat und Sepia Gnocchi (D, F, G, H, O)

***

Nougat mit Spekulatius,
Rum und Buttermilch (A, C, G, H, O)

Menü € 93,00

Veganes Menü

Rote Bete Quiche mit Cashew,
Birne und Castell Franco (A, F, H, M, O)

***

Ingwerkraftbrühe mit Chinakohl
und Nudeln (A, F, H, L, O)

***

Schwarzwurzel in Rahm mit Flower Sprouts
und Serviettenknödel (A, F, H, O)

***

Götterfrucht-Sorbet (A, H, O)

***

Pilzravioli mit Curryschaum
und gebratenem Rosenkohl (A, F, H, O)

***

Mandarine mit Marone
und Nelke (A, F, H, O)

Menü € 80,00