

Weihnachtsmenü-Empfehlungen

3 Gang Menü 1

Pastete von Gänseleber
und karamellisierten Äpfeln
an geschmorten Portweinschalotten
und Sesamcrissini



Thüringer Gänsebraten
an Maronen-Wacholder-Sauce
mit Apfel-Zimt-Rotkohl, französischem Grünkohl und Klößen



Bratapfel-Parfait mit marinierten Waldbeeren

€ 40,00 pro Person

3 Gang Menü 2

Gebratene Jacobsmuscheln
auf rote Beete-Apfel-Salat mit Dijonsenf-Creme



Rosa Barbarie-Entenbrust
auf Matsaman-Curry-Rahm,
mit kleinem tournierten Gemüse und Fettuccini



Creme Schnitte von Heidelbeeren, Nougat-Mousse und Karamel
an Brombeer-Ragout

€ 42,50 pro Person

4 Gang Menü

Gänsekraftbrühe mit Rotkohl-Ravioli



Gebratenes Filet vom Loup de mer
an Flußkrebstragout und Ratatouille-Gemüse



Hirschrücken-Medallions
an Cranbeery-Sauce mit Spitzkohl-Cannelloni und
getrüffelter Kartoffel-Steinpilz-Roulade



Birne Helene modern inszeniert

€ 49,00 pro Person