

# *Festliches Menü*

## FEINE MARONENSUPPE

mit edlem Trüffel verfeinert

## *Vorspeise zur Wahl*

### HÄHNCHENTERRINE

auf zartem Brioche, begleitet von luftigem Frischkäse und  
aromatischer Preiselbeerensoße

oder

### TATAR VOM THUNFISCH

mit fruchtigem Mango-Chutney

oder

### ROTE-BETE-CARPACCIO

mit cremigem Blauschimmelkäse, feinen Apfelscheiben und  
Walnüssen, veredelt mit Honig-Senf-Dressing

## *Zwischengang*

### ERFRISCHENDES ZITRONENSORBET

## *Hauptgang zur Wahl*

### ZART GESCHMORTE OCHSENBÄCKCHEN

in einer kräftigen Rotwein-Demi-Glace, serviert mit Gemüse-Noisette,  
oder

### ZANDERFILET

mit hausgemachtem grünem Pesto überbacken, dazu Gemüse-  
Noisette und zarte Weißweinsauce

oder

### BLUMENKOHLSTEAK

gratiniert in aromatischer Kokoscreme und Tahini-Soße, begleitet von  
samtigem Kürbispüree und veredelt mit einem Hauch Trüffelöl

## *Dessert*

### FRANZÖSISCHE OPÉRA

Schichten aus Schokolade, Kaffee und Mandeln – ein süßer  
Abschluss voller Eleganz

Menü 99€, Weinbegleitung 45€ pro Person