

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 Weißweinsoße

oder

BLUMENKOHLSTEAK

gratiniert in aromatischer Kokoscreme und Tahini-Soße, begleitet von saftigem 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