Speisekarte

Suppe

Steinpilz-Cremesuppe 11,8
mit Trüffel Espuma und Thymian Croûtons

***

Vorspeise

Carpaccio von der Entenbrust 18,4
auf Wildkräutersalat mit Granatapfel-Vinaigrette

Burrata auf rote Beete Carpaccio 18,4
Orangen-Limetten-Vinaigrette | Rucola | Pesto | geröstete Pinienkerne

***

Hauptgang

Tagliolini mit frischem schwarzem Trüffel V 21,8 | H 26,8
und Trüffelcreme

Quadroni mit Hirsch-Maronen-Füllung V 21,8 | H 26,8
wilder Heidelbeerensauce & Burrata-Espuma

Winterkabeljau an Orangen-Minze-Sauce 34,8
geröstete Mandelplättchen | Kartoffelgratin

Zartrosa gebratene Rehrückenmedaillons 38,8
an einem feinwürzigen Rotwein-Honig Jus
Kartoffelgratin und Prinzessbohnen im Speckmantel

***

Dessert

Soufflé al Pistacchio 12,8
Schokoladensoufflé mit Pistazienkern an Zimteiscreme

Weihnachtsmütze 11,8
Vanillemousse / Cranberry Kern

An Heiligabend servieren wir ausschließlich individuell zusammengestellte Menüs mit **mindestens 3 Gängen pro Person**. Die Berechnung erfolgt nach den ausgewiesenen Einzelpreisen