

# Weihnachtsmenü

Zum Amuse bouche servieren wir eine vegetarisches Tartelette mit „Cubio“  
Kapuzinerkressewurzel, Lotuswurzel, Süßkartoffel – dazu servieren wir einen Hummerschaum

## VORSPEISEN

Hummermedaillons, grüner Spargel, Orangenfilets, Blumenkohlmousse, Cashewnüsse .....29,00 €

\*\*\*

Perlhuhn-Foie Gras Terrine, Rotweibirne, Wintergemüse-Salat in Trüffel-Vinaigrette, Rote Beete »Gel« ...28,50 €

\*\*\*

Duo vom Lachs warm geräuchert & gebeizt, englischer Sellerie, Buchweizen Blini, Crème double,  
Lachskaviar, Pomelo, Feldsalat »Nocke«, sauer eingelegte Tropea Zwiebeln .....27,50 €

## FISCH

Seeteufel am Stück gebraten, Wirsing, Flower Sprout, geschmorte Tomaten,  
»leichte« Knoblauchcreme, Einkorn .....32,00 €

\*\*\*

Bretonisches Seezungenfilet, Kartoffel-Mouseline, Zwiebelpüree, Karotten, Champagner-Soße .....38,00 €  
mit 10g. Kaviar Imperial Auslese .....+ 28,00 €

## FLEISCH

Rehrücken im Crepes-Mantel, Quitten, Rosenkohl, Maronen, Sellerie .....42,00 €

\*\*\*

Brust & Keule von der Ente, Orangen-Chicoree, Pomme Dauphine, wilder Broccoli .....39,00 €

\*\*\*

Rinderfilet mit Ochschwanzjus auf gebratenem „Ur“ Wurzelgemüse, breite Bandnudeln .....45,00 €

## DESSERT

Geeiste Biskuitrolle »Bûche de Noël« Fruits Exotiques, Schokolade in zwei Texturen .....18,50 €

\*\*\*

Bratapfel, Blätterteig, weißer Glühwein, Mandel, Schmand .....16,50 €

\*\*\*

Käse-Variation von unserem Reifmeister Monsieur Antony, kandierte Früchte, Obstbrot .....16,50 €

Wir servieren Ihnen die Gänge auch als Menü:

3-Gang Menü: 72,00 € · 4-Gang Menü: 94,00 € · 5-Gang Menü: 110,00 €

Als 3-Gang Menü servieren wir Ihnen Vorspeise, Fisch oder Fleisch und Dessert oder Käse