

Weihnachten 2018

Menü "1"

Legierte Gänsecremesuppe
mit Rilettecrostini

Knusprig gegrillte Gänsekeule
mit Kirschrotkohl, Grünkohl,
Kartoffelklößen und Honigmaronen

Kleiner Backapfel
mit Gewürztraminersabayone und Nusskrokant

34,50 € / Person

*** ~ ~ ~***

Menü "2"

„Reicher Ritter“

Royalser Brioche mit getrüffeltem Gänselebercreme,
Rotem Johannisbeerconfit, Kaffeevinaigrette und Feldsalat

Medaillons vom Hirschrücken in Kakao gebraten
an einer lieblichen Gin-Rahmsauce,
Petersilienwurzeln, Nussbuttermousseline und Birnenragout

Eissandwich von Kastanien
mit Gewürzorange und heißer Schokoladensauce

43,50 € / Person

Weihnachten 2018

Menü "3"

„Kobe des Meeres“
Heiß geräucherter Offiziersbarsch
mit Gurke, Kartoffeltarte und Meerrettichschaum

Rotkohlcremesuppe
mit geröstetem Kakao und Frischkäse-Profiteroles

„Pulled Duck-Burger“
Gezupfte Entenkeule mit Rotkohlsalat im Serviettenknödel,
Zwergorangenjus, Grillselleriecreme und gerösteten Cashewkernen

Winterliches Minidessert im Glas

46,50 € / Person

Weihnachten 2018

Menü "4"

Carpaccio von der gesalzenen Hirschkeule
mit sautierten Buchenpilzen, kalt gerührten Preiselbeeren
und hausgebackenem Walnussbrot

Getrüffelte Schaumsuppe vom Winterspinat
mit gebackenem Landei und Räucherlachs-Kartoffelmousse

Jacobsmuschel im Knuspermantel
mit Rote Bete – Risotto und Rosinen-Kapernesuma

Entenbrust „Sous Vide“ mit Nougat-Pfeffersauce,
Wirsing, sautierten Steinchampignons
und Kartoffelschmarrn

Lebkuchen-Schokoladentarte mit schwarzen Johannisbeeren
und Vanilleeis in gebrannten Mandeln

59,50 € / Person