



Menü am Heiligabend
24.12.2024

Gruß aus der Küche

Rote-Bete-Carpaccio

Mit Ziegenkäse, Pistazienkrokant und Himbeertopping

Cappuccino von Feldsalat, Kartoffel und Lauch

Mit Milchschaum und geröstetem Sesam

Gin Tonic-Lachs

Auf Seealgenbett mit Wasabi-Schaum

Wildschweinmedaillons

Auf Preiselbeer-Rotkraut mit Portweinsauce

und Serviettenknödeln

Tarte Tatin

Karamellierte Apfelspalten im Blätterteig mit

Vanilleeis und Crème Chantilly

39 € p.P.

