

Vorweihnachtliches Abend-Menü

Amuse Gueule

Vorspeise zur Wahl /Starter of your choice

**Gebeitzter und flambierter isländischem Lachs auf marinierter rote Beete
mit Avocadocreme und Blutorangenaufgus**

Marinated and flambéed Icelandic salmon on beetroot with avocado cream and blood orange infusion

oder/or

Variation vom Butternusskürbis mit Ziegenfrischkäsecreme

Variation of butternut squash with goat's cheese cream

Zwischengang zur Wahl /Intermediate course of your choice

Linguine in Safransauce mit gebratenem Garnelenragout

Saffron Noodles with ragout of prawns

oder/or

Getrüffelte Maronenschaumsuppe mit gerösteten Mandeln

Truffled Cream soup of chestnut with roasted almonds

Hauptgang zur Wahl /Main course of your choice

**Zanderfilet auf der Haut gebratenen an Hummerschaum mit Curry-Kokoslinsen
und Kartoffel-Pastinakenpüree**

Pike-perch fillet fried on lobster foam with curry coconut lentils and potato-parsnip puree

oder/or

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust auf Apfel-Rotkohl und Kartoffel-Pastinakenpüree

Pink roasted Barbarie duck breast on apple-red cabbage and potato-parsnip puree

oder/or

Rotweinrisotto mit pochierter Birne und Gorgonzola

Red wine risotto with poached pear and gorgonzola

Dessert zur Wahl / Dessert of your choice

Nougatmoussetörtchen an geschmorter Rumananas mit Marzipansauce und Zimteis

Gâteau of nougat mousse with braised rumananas, marzipan sauce and cinnamon ice cream

oder/or

**Rohmilchkäseauswahl von Maître Affineur Waltmann mit Walnüssen,
Chutneys and Weintrauben**

A selection of cheese by Maître Affineur Waltmann with walnuts, chutney and grapes

4 Gänge Menü pro Person € 75,00

Änderungen vorbehalten

Hinweis zu Allergenen & Zusatzstoffen:

Wir verwenden in unserer Küche ausschließlich natürliche Zutaten.

**Sollten Sie Allergien oder Unverträglichkeiten gegen Nahrungsmittel oder deren Bestandteile haben,
sprechen Sie bitte im Vorfeld mit unseren Servicemitarbeitern.**