



Weihnachtsmenü

Vorspeisen:

- Fenchelsalat mit Granatapfel dazu Wildgarnelen & frischer Dill
- Hirschcarpaccio auf Baby-Leaf-Salat & Parmesanchips dazu Barolodressing
- Rote Bete mit Babyburrata, Cherrytomaten & frischem Basilikum gefüllt auf Feldsalat *(veg.)*

Pasta:

- Hausgemachte Tagliatelle mit Seeteufel auf Safranschaum
- Hausgemachte Ravioli mit Hirschfüllung in Rotwein-Balsamico-Honigcremesauce
- Rotweinisotto im Trevisan-Radicchio-Netz & gehobelten Mandeln *(veg.)*
- Hausgemachte Tortelloni mit Büffel-Ricotta gefüllt in Tomatensauce auf Auberginencreme *(veg.)*

Pesce:

- Seezungenfilet auf Estragoncreme dazu Erbsen-Venere-Reis dazu Winter-Gemüsestifte
- Gegrillter Oktopus auf Artischockencreme dazu Trüffelpkartoffeln & Rosenkohlblätter

Sorbet:

- Zitronen-Basilikum-Sorbet

Carne:

- Gebratene Entenbrust auf Kartoffelrösti mit Rosmarin-Orangenjus dazu Gemüsechips
- Hirschfilet auf violetten Kartoffelknödel in Bratensauce an Wildbrokkoli

Dessert:

- Birnen in Rotweinreduktion mit Spekulatiuseis
- Hausgemachtes Lebkuchen-Zimt-Tiramisu
- Schokosoufflé mit Vanilleeis



Menü 3-Gang
Menü 3-Gang (veg.)
Menü 4-Gang
Menü 6-Gang

Vorspeise, Hauptgang, Dessert
Vorspeise, Hauptgang, Dessert
Vorspeise, Pasta, Hauptgang, Dessert
Vorspeise, Pasta, Pesce, Sorbet, Carne, Dessert

46.50
39.50
64.-
82.-