



WEIHNACHTSMENÜ

KAMMMUSCHEL UND
36 STUNDEN GEGARTER SCHWEINEBAUCH
Zweierlei vom Blumenkohl, Wintertrüffel

KASTANIENSCHAUMSUPPE
Boskop Apfel, Speck

ROSA GEGARTER KALBSRÜCKEN
Portweinjus, karamellisiertes Spitzkraut, gelbe Bete, Kartoffelstampf

oder

IN BUTTER CONFIERTER KABELJAU
 *Sauce Bercy, Schwarzwurzel, Knusprige Kapern, Kartoffelrisotto*

DREIERLEI VOM BRATAPFEL
Karamell-Vanilleschaum, Zimteis

4 GANG-MENÜ 105.00 EUR

*Die angegebenen Preise sind in Euro ausgewiesen und beinhalten das Bedienungsgeld
sowie die gesetzliche Mehrwertsteuer.*