



WEIHNACHTSMENÜ / - BUFFET

Vorspeise:

Maronensüppchen mit Calvados-Honigschaum und Chorizochip

Hauptgang

Tranchierte Brust von der Barbarieente rosa gebraten an Mangold und Cranberrys mit Risotto-Birnentalern, Zimtöl & Orangenschaum

Dessert

Nougat Creme Brûlée mit Zwetschgenröster und Sauerrahmeis

Preis pro Person 34,60

Vorspeise:

Brot- und Dipstation

Verschiedene Brotsorten frisch gebacken,
dazu im Gläschen Quitten-Mascarpone, Haselnussfrischkäse, Zwiebelschmalz und Rucolapesto

Cremesuppe von Hokkaidokürbis mit gerösteten Kernen

- Roh mariniertes Salat von Wirsing in Walnussvinaigrette mit Grapefruit
- Glacierte Geflügelleber auf Schalotten-Ginger-Chutney mit Cassis-Schaum und marinierten Blattsalaten

Hauptgang

Krosser Gänsebraten von Brust und Keule, auf Rotkraut und Apfel mit Kartoffelklößen
Cremiges Waldpilzragout mit jungem Lauch im Trüffelduft, dazu gebratene Polentataler
Konfierter Lachs auf Limonen-Kerbelrisotto, gerahmtem Vanille-Kraut und Pfefferschaum

Dessert

Panna Cotta vom Bratapfel mit Vanilleesspuma
Rote Waldbeeren-Lebkuchengrütze mit Süßer Sahne

Preis pro Person 34,90