

Menü

WEIHNACHTEN &
SILVESTER 2020

Heiligabendmenü

Beef Tatar | Scampi | Sweet Chilisauce
* * *

Steinpilzessenz | Pistazienklößchen | Gemüseperlen
* * *

Tranchen vom gebratenen Kalbsrücken | Portweinjus | Rosenkohl
getrübte Pommes Douphinois
* * *

Mandel-Karamell Christbaumkugel | Orangeneis

Silvestermenü

Hummermedaillon | Auster | Yuzu Espuma | Wakame
* * *

Enten Consommé | Orangen - Grießnocken
* * *

Gegrilltes Loup de Mer Filet | gelber Paprikaschaum | Rucola-Kartoffelmousse
* * *

Basilikum-Limonensorbet
* * *

Tournedo vom Naturpark Rinderfilet | Mandel-Parmesankruste | Spätburgundersauce |
buntes Kohlgemüse | grüner Spargel | Semmel-Pfifferlingsknödel
* * *

Erdnusscremetörtchen | Champagnermousse

Weine und Champagner

CHAMPAGNER „MONTAUDON“ Grande Rosé
* * *

2019er OKTAV | Grauburgunder
Qualitätswein trocken
Weinhaus Dr. Heger | Baden
* * *

2017er URSPRUNG | Cabernet Sauvignon, Merlot, Portugieser
Qualitätswein trocken
Markus Schneider | Pfalz
* * *

2017er | VALDIVIESO
Syrah | Chile Winemaker Reserva