FESTLICHES WEIHNACHTSMENÜ

25., 26. und 27. Dezember 2026

VORSPEISEN

Tataki vom Thunfisch

an feinen Gurkenspaghetti, serviert mit einem cremigen Avocado-Wasabi-Püree und aromatischem Ponzu-Sud

oder / und

Zarte Kalbstafelspitzröllchen

gefüllt mit feinstem Kalbsfilettatar, begleitet von einem knackigen Rettichsalat auf Roter Bete und Wachtelei

HAUPTGÄNGE

Rosa gebratener Rehrücken

mit einem fruchtigen Preiselbeer-Birnen-Chutney und edler Balsamicoglace, dazu samtiges Blumenkohlpüree und winterlicher Rosenkohl

oder

Pochierter Kabeljauloin

auf einem kräftigen Karotten-Krustentierjus, serviert mit einer feinen Pastinaken-Mousseline und knackigem Pak Choi

DESSERT

Carpaccio von der Ananas

mariniert in feiner Vanille-Olivenölmarinade, verfeinert mit gerösteten Pinienkernen, einer weißen Schokoladen-Mascarponecreme und erfrischendem Himbeersorbet

---

Als harmonisches **3-Gang-Menü** (eine Vorspeise nach Wahl) – **€ 68,00**

Als exquisites **4-Gang-Menü** (beide Vorspeisen) – **€ 82,00**

Für unsere kleinen Gäste bereiten wir auf Wunsch gerne ein klassisches Wiener Schnitzel zu.