



## KULINARISCHE WEIHNACHTEN

### MENÜ I

#### MARONENSUPPE

Gänsecrustillant | Birne | Trüffel

\*\*\*

#### SORBET

Erfrischender Gruß aus unserer Heimatküche

\*\*\*

#### ROSA GEBRATENE HIRSCHMEDAILLONS

Steinpilze | Rosenkohl | Haselnussschupfnudeln

ODER

#### ZART GESCHMORTE RINDERBÄCKLE

Jus | Möhre | Kartoffelbaumkuchen

ODER

#### TRANCHE VOM LABEL ROUGE LACHS

Dashi-Beurre Blanc | Kürbis | Venere-Risotto

\*\*\*

#### HASELNUSS-GEWÜRZKUCHEN

Physalis | Safran | Torrone

4-Gänge Menü je Gast 59 €

### MENÜ II

-vegetarisch/ vegan-

#### CARPACCIO VON ROTER BETE

Haselnussvinaigette | Feldsalat | Alb Quinoa

\*\*\*

#### SORBET

Erfrischender Gruß aus unserer Heimatküche

\*\*\*

#### KÜRBISSTRUDEL

Curry | Rosenkohl | Äbler Leisa

\*\*\*

#### KARAMELLISIERTE GRIESSSCHNITTE

Birne | Mandel | Café

4-Gänge Menü je Gast 48 €