

ADVENTSMENÜ

Hausgebeizter Anis-Gewürzlachs
Kürbis-Apfelsalat I Meerrettichespuma

Süpple vom Winterspargel I gebratene St. Jakobsmuschel

„Choucroute garnie“

Sauerkraut, glacierte Marone, Herbstpilze, Traube, Räuchertofu

Filet vom geangelten Wolfsbarsch auf der Haut gebraten
Champagnersauce I Petersilienwurzelcreme I Wintergemüse

ODER

Rücken vom Schwarzwälder Färsenrind I Sauce Bordelaise
Nussbutterpüree I Wintergemüse

Christstollenparfait auf Schokoladenbiscuit

Orangensalat I hausgemachtes Sorbet

ODER

Auswahl von Rohmilchkäse
hausgebackenes Früchtebrot, Feigensenf

Menü 4 Gang ohne Sauerkraut

70.00

Menü 5 Gang

80.00