

# V WEIHNACHTSMENU 2023

## HEILIGABEND

### *Empfang mit Amuse*

Hausgeräucherte Entenbrust mit rotem Zwiebelkompott, eingelegtem Rohkostgemüse und einem Apfel-Walnuss-Dressing



Geräuchertes australisches Picanha Steak mit Zwiebelpüree, serviert mit Kartoffel-Tartelette und Bockbiersauce

*oder*

Gedünstetes Wolfsbarschfilet mit Chorizo, Mandel streuseln, serviert mit Kartoffel-Tartelette und einer Bärlauchsauce



Orangencreme mit Pistazienstreuseln und einem Gel aus Orangen und Amaretto serviert mit Kardamom-Schlagsahne

## 1. WEIHNACHTSTAG

Ceviche von Jakobsmuscheln mit Kürbispüree, Granatapfel und Minzöl



Doppelt gezogene Brühe vom Reh mit Shiitake und geräuchertem Knoblauch



Spoom



Wildschweinmedaillons mit Mangold und Austernpilzen, serviert mit geröstete Rosenkartoffeln und einem kräftigen Wildsauce

*oder*

Heilbutt im Parmaschinkenmantel, serviert mit gegrilltem Knollensellerie, karamellisierten Frühlingsmöhren und einer Safransauce



Schwarzwälder mit Oreo-Crumble und Kirschen am Tisch flambiert

## 2. WEIHNACHTSTAG

### *Empfang mit Amuse*

Rinderpastrami mit eingelegten roten Zwiebeln, Feigenkompott und einer Balsamico-Glasur



Gegrilltes Hirsch-Rack, serviert mit Pastinaken-Mousseline, Pomme Fondant und einer Trüffel-Rotweinsosse

*oder*

Gebackener Seeteufel mit Pekannüssen und geräuchertem Speck, serviert mit Süßkartoffelpüree und Salbeisauce



San Sebastian Cheesecake mit salziger Karamellsauce und einem Lebkuchen-Streuselkuchen

