

# WEIHNACHTSMENU 2024

## HEILIGABEND

Empfang mit Amuse

Thunfisch-Crudo mit Zitronengel, Radieschenchips und eingelegten roten Zwiebeln

—★—  
Klassisches Beef Wellington mit gebratenem Rosenkohl, serviert mit Fondant-Kartoffeln und einer kräftigen Ochsenschwanzsoße

oder

Knusprig gebratenes Lachsfilet mit geröstetem Rosenkohl, serviert mit Fondantkartoffeln und einer Kastaniensauce

—★—  
Karamellierte Banane, serviert mit einer Zimtcreme mit Streuseln aus weißer Schokolade und einem Gel aus Pisang Ambon und Rum

## 1. WEIHNACHTSTAG

Hausgeräucherte Entenbrust mit eingelegtem Rettich, serviert mit einem Dressing aus roten Früchten und einer knusprigen Scheibe Parmaschinken

—★—  
Doppelt gezogene klare Ochsenschwanzsuppe mit gepufften Zwiebeln und einem Blätterteigplätzchen mit Gruyere

—★—  
Spoon

—★—  
Glasiertes Entenbrustfilet, serviert mit karamellisierten Frühlingsmöhren, Kartoffelpüree und einer Fünf-Gewürze-Sauce

oder

Im Ofen gebratener Wolfsbarsch mit Bonitoflocken und Streuseln aus grünen Kräutern und Parmesan, serviert mit karamellisierten Frühlingsmöhren und Kartoffelpüree

—★—  
Flambierter Pfirsich mit einer Mousse aus Pistazien, Sternanis und Merengue und Pfirsichgranita

## 2. WEIHNACHTSTAG

Empfang mit Amuse

• Lachssashimi mit würzigem Ponzuöl, Sesamöl und Soja

—★—  
Gegrilltes Hirschfilet mit Trüffelsauce und Maniokchips  
Serviert mit Rosenkartoffeln, Erbsenpüree und Birnenkompott

oder

Gebratenes Kabeljaufilet mit einer Sauce aus Champagner und Walnusschaum, serviert mit Rosenkartoffeln, Erbsenpüree von Erbsen und Birnenkompott

—★—  
Baileys-Mousse aus dunkler Schokolade mit geröstetem italienischen Schaum  
serviert mit Haselnusseis und frischer Minz-Zitronen-Sauce

V