

WEIHNACHTSMENU 2024

HEILIGABEND

Empfang mit Amuse

Heilbutt Crudo mit Zitronenpüree, Radieschenchips und eingelegten roten Zwiebeln

Klassisches Beef Wellington mit Knollenselleriepüree, gegrilltem Spargel und kräftiger 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 Heidelbeeren

1. WEIHNACHTSTAG

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

Doppelt gezogene klare Ochsenschwanzsuppe mit einem Blätterteigplätzchen aus Gruyere und einer Füllung aus gepufften Zwiebeln

Spoom

Glasiertes Entenbrustfilet, serviert mit karamellisierten Karotten, Kartoffelpüree und einer Fünf-Gewürze-Sauce

oder

Gegarter Wolfsbarsch mit Streuseln aus grünen Kräutern und Parmesan Bonitoflocken mit gegrillter zucchini und Tomatenrisotto

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

2. WEIHNACHTSTAG

Empfang mit Amuse

Veganes Tartar mit Püree aus gerösteten Paprika, getrockneten Tomaten und knusprigem Blätterteig

Mariniertes gegrilltes Wildfleisch mit Trüffelsauce
Serviert mit Rosenkohlkartoffeln, Erbsenpüree und Maniokchips

oder

Gebratenes Kabeljaufilet mit Champagnersauce
serviert mit pochierter Birne, Walnusschaum
gebackenen Schwarzwurzeln und Rosenkartoffeln

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