WEIHNACHTSMENU 2026

HEILIGABEND

Empfang mit Amuse

Zarte Wildpastete mit einer herzhaften Zwiebelkompott, süß-sauren Cornichons, Balsamico-Gel und geröstetem Brioche-Brot

Gebratenes Hirschrückenfilet mit einer kräftigen Wildsoße aus Wacholder und rotem Portwein, glasierten Waldkarotten, knusprigem Parmaschinken und Pomme Duchesse

oder

Knusprig gebratenes Seebarschfilet mit cremiger Beurre blanc mit Zitrone und Schnittlauch. Trüffelkartoffelchips, Kürbiscreme, Waldkarotten und Pomme Duchesse

Pistazien-Semi-Freddo mit Himbeercoulis und knuspriger Pistazienpraline

1. WEIHNACHTSTAG

Pochierte Langustine mit einer zarten Creme aus geröstetem Blumenkohl, frischem Zitrusgel und süß-saurer Gurke. Abgerundet mit goldbraunem Kataifi

Klare Wildbrühe aus Hirsch und Fasan, verfeinert mit Madeira, feinen Enoli-Pilzen und Schnittlauch.

Spoom

Gegrillte, trockengereifte australische Rinder-Picanha mit klassischer Bordelaise-Soße, gegrilltem Gemüse, Spargel, Parmaschinken-Chips und Pomme Fondant

oder

Gebratenes Steinbuttfilet mit einer raffinierten Weißweinsauce mit Estragon, gegrilltem grünem Spargel, Pomme Fondant und Pastinakenchips

Cremeux aus dunkler Schokolade mit Kaffeeeis, Haselnusspralinen-Streuseln und knuspriger Schokoladen-Tuille.

2. WEIHNACHTSTAG

Empfang mit Amuse

Steak Tartar à la française. Feines Rinderfilet, verfeinert mit Schalotten, Cornichons und Dijon-Senf, serviert mit einer cremigen Senfcreme, Quark, Eigelb und knusprigen Röstzwiebeln

Gebratenes Entenbrustfilet mit Orangenstücken, geröstetem Pastinaken, karamellisierten Rosenkohlröschen, Kartoffeltörtchen und Rote-Bete-Chips

oder

Gegrilltes Heilbuttfilet mit einer Sauce aus cremiger Hummerbisque, geröstetem Pastinaken, karamellisierten Rosenkohlröschen, Kartoffeltörtchen und Crumble aus Coppa di Parma

Mango-Passionsfrucht-Bavarois mit Himbeersorbet und einem Knusperbelag aus weißer Schokolade

Victoria since 1973