

WEIHNACHTSMENU 2025

HEILIGABEND

Empfang mit Amuse

Thunfischtartar mit Sojakaviar und Brunoise-geschnittener Mango, serviert mit Avocadocreme, Schnittlauchmayonnaise und einer Sambal-Sesam-Tuile

Gegrilltes Rehfilet mit Pastinakencreme und Coppa di Parma-Chips, serviert mit Kartoffeln und einer Soße aus Brombeeren und Speck
of

Im Ofen gegartes Rotbarschfilet mit einer Mousseline aus Knollensellerie, serviert mit Kartoffeln und einer Sauce aus grünen Kräutern und Limoncello

Italienisches Tiramisu

1. WEIHNACHTSTAG

Bouchees gefüllt mit hausgemachtem Ragout aus Hirsch, Wildschwein und Pilzen sowie grünen Kräutern

Doppelt gezogene klare Wildbrühe mit geräucherter Zwiebel und knusprigem Parmesankekss
Spoom

Gebratene Kalbslende mit Chips aus Königspilzen, gedünstetem Pak Choi und Selleriecreme, serviert mit Pilzsoße

Knusprig gebackener Kabeljau mit Kürbispüree und Rote-Bete-Chips, serviert mit einer Sauce aus roten Beeren

Schokoladen-Baileys-Torte mit Himbeergelee und Vanille-Schlagsahne

2. WEIHNACHTSTAG

Empfang mit Amuse

Klassischer Krabbencocktail in moderner Variante

Konfetti Entenkeule mit knusprigem Blätterteig und Speck, serviert mit einer kräftigen Wildsoße mit einem Hauch von Trüffel

of

Lachsfilet mit Parmesan-Nuss-Kruste, gerösteten Karotten und knusprigem Reispapier, serviert mit einer Senf-Dill-Sauce

Trifle aus gekochten Birnen, Vanillecreme, Waldfruchtcoulis, Orangen-Crème-fraîche und Meringue-Kugeln