

3-Gang-Weihnachtsmenü mittags

Maronencremesuppe

Zimt-Croûtons | Apfelchip

Short Rib 48 h sous vide gegart

Thai-Soja-Sauce | Spitzkohl sautiert | Erbsenpüree

oder

Gänsebraten knusprig

Heidelbeerrotkohl | Maronen karamellisiert | Thüringer Kloß hausgemacht

oder

Lachs gebraten

Wermutsauce | Crème de Bresse | Austernseitling gebacken | Petersilienwurzelcreme

oder

Allerlei Rote Bete

Crème | gepickelt | Gnocchi | Chips | Meerrettichschaum | Gartenkresse

Crème Brûlée

Kumquatragout | Milchmädcheneis

Preis pro Person: EUR 58,00

4-Gang-Weihnachtsmenü abends

Gänsebrust geräuchert

Rotkohl-Kimchi | Brioche geröstet | dehydriertes Eigelb gehobelt

Weißer Kartoffelschaumsuppe getrüffelt

Brot-Croûtons | Petersilienöl

Entenbrust rosa gebraten

Senf-Jus | Krusteln gebacken | Rote Bete-Püree

oder

Gänsebraten knusprig

Heidelbeerrotkohl | Maronen karamellisiert | Thüringer Kloß hausgemacht

oder

Loup de mer auf der Haut gebraten

Chardonnay | Ofenkürbis | Topinambur-Walnuss-Püree

oder

Allerlei Rote Bete

Crème | gepickelt | Gnocchi | Chips | Meerrettichschaum | Gartenkresse

Apfel weihnachtlich pochiert

Rum-Rosinen-Crème | Gewürzeis

Preis pro Person: EUR 75,00