

WINTER MENU

23. Dezember

Erbsen-Curry-Cremesuppe

Glasierten Schweinebauch | Kresse

Filet vom Saint-Pierre

Petersilienkartoffeln | Blattspinat | Safransauce

Nougat-Parfait

Orangengewürzsauce | Crumble

Menüpreis: 35,-

HEILIGABEND MENU

24. Dezember

Marinierter Lachs auf Rote Bete

Apfel „Granny Smith“ | Zitronenconfit

Barbarie Entenbrust

Apfelrotkohl | Kartoffelknödel | Orangensauce

Tiramisu mit weihnachtlichen Aromen

Menüpreis: 35,-

CHRISTKIND MENU

25. Dezember

Steinpilz-Consommé

Flädle | Gemüsestreifen | Kräuter

Wild-Ragout

hausgemachten Spätzle | Quitte | Wildkräutersalat

Apfelstrudel von unserer Konditorin gebacken

Vanilleeis | Sahne

Menüpreis: 35,-