

Menü in vier Gängen

Heiligabend



Ziegenkäsemousse

mit Nussbuttercrumble, Quittenragout & Feldsalat



Cremesuppe vom Hokkaido-Kürbis

mit konfierter Curry Garnele



Rosa gebratenes Rinderfilet

mit Rosenkohlblättern,
Kartoffelmousseline & Preiselbeerjus



Walnusseis

mit knusprigem Apfel & Honig-Milchschaum

60,00

Menü in drei Gängen

1. Weihnachtsfeiertag



Hummerbisque
mit Büsumerkrabben & Mango



Hirschrücken - sous vide gegart –
mit geräuchertem Kartoffelespuma,
Zimt-Rotkohl & Apfelgel



Gebackenes Quarkbällchen
mit Vanilleeis & Zwetschgen

46,00

Menü in drei Gängen

2. Weihnachtsfeiertag



Geflämmtes Thunfischsashimi
an Wakame & Cashew
im Misofond



Kalbstafelspitz
auf Safrangurken & Kartoffelknusper
an Senfjus



Geflämmter Milchreis
mit Kirschsorbet & Zimtschaum

€ 45,00 pro Person