

WEIHNACHTSMENÜ

Vorspeise

Balmilachs | Oscietra Kaviar | Rösti | Crème Fraiche
Champagne: Ruinart brut

Suppe

Topinambur Velouté | Gänseleber | Schwarzbrot
Wein: 2020 Pouilly Fumé Saget | Loire

Zwischengang

Jakobsmuschel | Hummer-Safranrisotto | Orange
Wein: 2019 Chardonnay „Reserve“ | Knewitz | Reinhausen

Hauptgang

Rehrücken | Süßkartoffel | Cranberry | Beete | Morchel
Wein: 2017 Brunello di Montalcino | Belpoggio | Toscana

Dessert

Rund um den Spekulatius | Gewürzorangen
Wein: 2018 Kindenheimer Burgweg Riesling
Trockenbeerenauslese | Weingut Ludi Neiss | Pfalz

5 GANG | 149€
WEIN | 89€

WEIHNACHTSMENÜ VEGETARISCH

Vorspeise

Rote Beete Tartar | Onsenei | Gelbe Beete | Perigord Trüffel
Champagne: Ruinart brut

Suppe

Topinambur Velouté | Orangen Kaviar
Wein: 2020 Pouilly Fumé Saget | Loire

Zwischengang

Fregola Sarda Risotto | Birne | Morchel
Wein: 2019 Chardonnay „Reserve“ | Knewitz | Reinhausen

Hauptgang

Spitzkohlroulade | Getrüffelte Polenta | Rosenkohl
Aprikosen - Schwarzwurzel
Wein: 2017 Brunello di Montalcino | Belpoggio | Toscana

Dessert

Rund um den Spekulatius | Gewürzorangen
Wein: 2018 Kindenheimer Burgweg Riesling
Trockenbeerenauslese | Weingut Ludi Neiss | Pfalz

5 GANG | 109€

WEIN | 89€