



## **WEIHNACHTS - MENÜS 2018**

### **4 – GÄNGE – WEIHNACHTS – MENÜ I**

€ 32,80 / PERSON

#### **MOSCHUS KÜRBIS – MOUSSE**

Feldsalat / Kumquat / Marzipan – Datteln /  
Granatapfel – Dressing / Brioche

\*\*\*

#### **ZARTE BIO – HOCHRIPPE VOM SCHWEIGER WEIDERIND**

48 h geschmorte Hochrippe/ Kartoffelpüree / Schwarzwurzeln /  
fermentierte Nüsse / Lebkuchen – Emulsion

oder

#### **SCHOTTISCHER WILDWASSERLACHS**

gebratenes Lachsfilet / rote Bete / glacierte Granny Smith – Apfel  
Kartoffel – Gnocchi / Miso - Apfel - Wasabi – Nage

oder

#### **KARAMELLISIERTE VIDALIA ZWIEBEL – TARTE**

geschmorte Vidalia Zwiebel / Blätterteig / Zwiebelmarmelade /  
Pecannuss – Sauce

\*\*\*

#### **BLUTORANGEN & CAMPARI**

Blutorange / Campari / Salz – Zitronen / Sekt

\*\*\*

#### **GRATINIERTER WEIHNACHTS - BRATAPFEL**

Mandel – Trauben – Ragoût / Schokoladenbiskuit / gebrannte Mandeln  
Bittermandel – Sabayon

\*\*\*



## **4 – GÄNGE – WEIHNACHTS – MENÜ II**

€ 32,80 / PERSON

### **WINTERSALAT**

Feldsalat / Pfifferlinge / Chicorée / Garnelen  
Land – Ei / Sauerteig – Croûtons / Kartoffel – Trüffel – Dressing

\*\*\*

### **DUETT VON DER MARTINGANS**

Bio – Gänsekeule & -brust / Rahmwirsing / Kartoffelknödel /  
Schattenmorellen / Eisenkraut – Jus

oder

### **BAYERISCHER ZANDER IN DER KRÄUTERKRUSTE**

gebratenes Zanderfilet / Bohnencassoulet / Rote Bete / Räucherspeck /  
Trüffelkartoffeln / Parmesan – Schaum

oder

### **SÜSSKARTOFFEL – STEINPILZ – STRUDEL**

Rahmwirsing / Steinpilze / Rotweinschalotten / Portwein – Butter

\*\*\*

### **GRÜNES APFELSORBET**

Apfelkorn / Mandelkrokant

\*\*\*

### **TRADITIONELLES NÜRNBERGER CHRISTSTOLLEN – PARFAIT**

eingelegtes Steinobst / Marzipan – Christstollen / Physalis /  
Glühwein – Rum – Sauce

\*\*\*



**3 – GÄNGE – WEIHNACHTS – MENÜ III**  
**€ 32,80 / PERSON**

**RAVIOLI VOM STEIRISCHEN STEINPILZ**

Steinpilz – Ravioli / Pfifferlinge / Kaiserschoten /  
Wintertrüffel – Schaum

\*\*\*

**ZARTE KEULE VOM BIO – STALLKANINCHEN**

geschmortes Kaninchen / Trüffel – Wirsing – Roulade / Semmelknödel /  
Karotten – Ingwer – Schaum

oder

**GEBRATENE SEETEUFEL- MEDAILLONS**

im Buchenholz geräucherter Speck / Graupen – Risotto /  
Kürbis / Meerrettich – Schaum

oder

**ROTE BETE – KARTOFFEL – GNOCCHI**

Chioggia Rote Bete / Gnocchi / Kürbiskerne / Parmesan /  
Wasabi Schaum / Brunnenkresse

\*\*\*

**LAUWARMER SCHOKOLADENKUCHEN**

mit flüssigem Kern / Herz – Sauerkirschen / Physalis / Bourbon Vanille – Eis /  
weiße Schokoladen – Sabayon

\*\*\*