

WEIHNACHTSMENÜS

Weihnachtsmenu 1

HOKKAIDO

Kürbis- Dattelsuppe / Kürbistarte / Steirisches Kürbiskernöl

HOCHRIPPE VOM SCHWEIGER WEIDE RIND

Kartoffelpüree / Schwarzwurzeln / Zimt- Rotwein Emulsion

oder

GEBRATENER SAIBLING

Maronenkruste / lauwarmen Fenchel-Mandarinen-Salat

LEBKUCHEN – CREME BRULEE

Bratapfel-Chutney / Physalis / Minz- Pesto

Weihnachtsmenu 2

ESSKASTANIEN

Maronensuppe / Bergkräuter Panetta / Sauerteig Croutons

ZARTER REHPEFFER AUS DER HEIMAT

Weißer Peffersauce / Kartoffelrösi / Gemüse Bouquet / Portwein
Sauce

oder

GEWÜRZLACHS

Apfel- Wasabi / Rote Beet / Trüffelkartoffel

CHRISTOLLENPARFAIT

Kandierte Orangen / Rosinen / Kokosnuss / Glühwein Sauce

3. Weihnachtsmenu

FELDSALAT

Gewürzlachs / Pfifferlinge / Mango / Granatapfeldressing

71° C WILDSCHWEIN

Trüffel- Wirsing / Semmelknödel / Cranberries / Bratapfel Chutneys

oder

GEBRATENES SEETEUFEL MEDALLION

Buchenholz geräucherte Speck / Belugalinsen / Fenchelsalat

LAUWARMER SCHOKOLADENKUCHEN

Kardamon- Sauerkirschen / Vanilleeis

4. Weihnachtsmenu

BORSCHT

Sauerrahm / 68° C Schweinebauch / Rote Beete

GESCHMORTE ENTENKEULE

Apfelrotkohl / Kartoffelknödel / geröstete Maronen /
Spekulatziusschmelz

oder

BOUILLABAISSE

Fischsuppe / Garnelen / Seeteufel / Loup de mere / Rouille

APRIKOSENTART

Butterblätterteig / Marzipan / Zimtrotwein Sauce