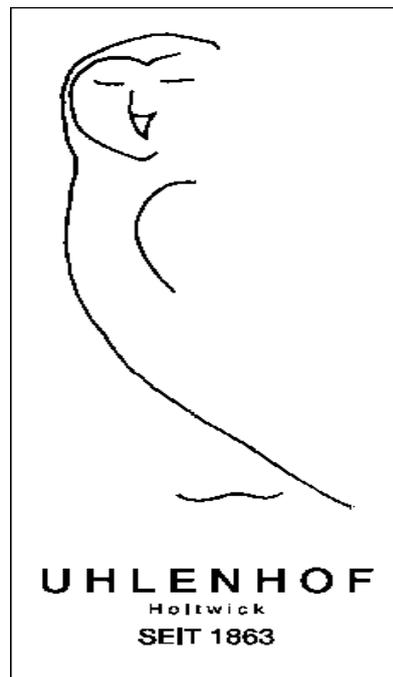


*Exklusives Menü  
am 2. Weihnachtstag*



Genießen Sie einen schönen Weihnachtsfeiertag  
im Kreise Ihrer Liebsten.

Beginn ab 17.00 Uhr

Preis pro Person €42,50

Frühlingsrolle von der Gans  
mit eingekochten Rotwein-Vanille-Pflaumen  
und sautierten Kräutersaitlingen

\*\*\*

Suppe von der Roter Beete mit Kokosmilch  
an Chilli, Petersilienespuma und confiertem  
Lachs

\*\*\*

Rosa gebratener Hischrücken  
mit Spitzkohl an Maronenpüree, eingelegten  
Birnen, Kirschgelee und Creme Fraiche Espuma

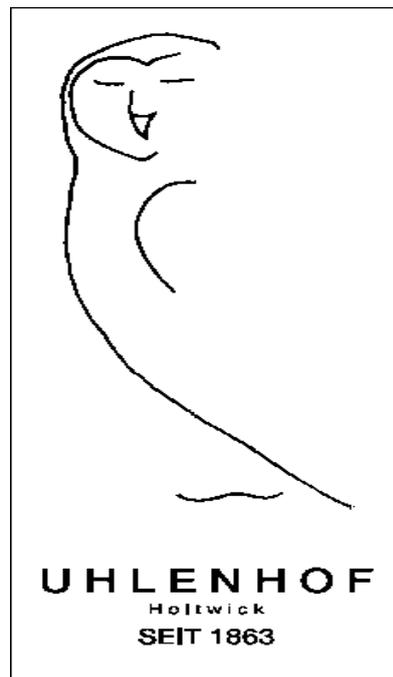
*oder*

Norwegisches Skreifilet auf Tomatensugo,  
geschwenktem wilden Brokkoli, Wachtelbohnen  
und gehobeltem Fenchel

\*\*\*

Holunderblüten-Limetten-Schnittchen  
mit Zitronensorbet, marinierten Himbeeren und  
Baiser

*Exklusives Menü  
am 2. Weihnachtstag*



Genießen Sie einen schönen Weihnachtsfeiertag  
im Kreise Ihrer Liebsten.

Beginn ab 17.00 Uhr

Preis pro Person €42,50

Frühlingsrolle von der Gans  
mit eingekochten Rotwein-Vanille-Pflaumen  
und sautierten Kräutersaitlingen

\*\*\*

Suppe von der Roter Beete mit Kokosmilch  
an Chilli, Petersilienespuma und confiertem  
Lachs

\*\*\*

Rosa gebratener Hischrücken  
mit Spitzkohl an Maronenpüree, eingelegten  
Birnen, Kirschgelee und Creme Fraiche Espuma

*oder*

Norwegisches Skreifilet auf Tomatensugo,  
geschwenktem wilden Brokkoli, Wachtelbohnen  
und gehobeltem Fenchel

\*\*\*

Holunderblüten-Limetten-Schnittchen  
mit Zitronensorbet, marinierten Himbeeren und  
Baiser