

Weihnachten 2021

weihnachtliche Menü-Komponenten zum selbst zusammenstellen

VORSPEISEN

Getrüffelte Kartoffelsuppe
mit Ciabatta-Croutons **9,90 €**

Kürbis-Ingwer Suppe
mit Kernöl und gebratenen Kürbiskernen **8,90 €**

Carpaccio alla Natale
dünn geschnittenes Rinderfilet mit Rosinen, Mandeln und karamellisierten
Charlotten mit Feldsalat und Parmesan **16,90 €**

Feldsalat mit Orangenfilets, Garnelen und Haselnuss-Crunch
mit Orangen-Vinaigrette **13,90 €**
ohne Garnelen 9,90 €

ZWISCHENGERICHTE

Capesante alla griglia
Jakobsmuscheln vom Grill in Zitronen-Vinaigrette **12,90 €**

Kürbis-Risotto
mit karamellisierten Walnüssen und Parmesan **10,90 €**

Geräucherte Entenbrust
mit Macadamianuss und Granatapfel **12,90 €**

HAUPTGERICHTE

Entenkeule aus dem Ofen
dazu Rotweinsauce, Rotkohl und gebratene Gnocchi **22,90 €**

Skrei Filet
Winterkabeljau mit gerösteten Haselnusskartoffeln,
Cima di Rapa (ital. Brokkoli) und Weißwein-Thymian-Velouté **23,90 €**

Filetto di Manzo
Argentinisches Rinderfilet mit Demi Glace-Trüffel Sauce,
dazu Rahmwirsing und Kartoffelgratin **30,90 €**

Mezzelune mit Kürbisfüllung
Gefüllte Nudeln Form von Halbmonden mit Kürbisragout
und gebratenem Salbei **15,50 €**

DESSERTS

Spekulatius-Tiramisu
mit eingelegten Zwetschgen **9,20 €**

Zimt-Panna Cotta
mit Glühweinkirschen **8,50 €**

Mascarponecreme
mit Lebkuchen-Crumble und Bratapfel-Kompott **8,90 €**

