

Weihnachtsmenü 85€

1 Glas Chamapgner mit seiner Amuse-Bouche

–

*Lauwarmer Salatteller mit Wachtelbrüstchen,
angerichtet mit einem samtigen Portwein-Balsamico-
Dressing*

–

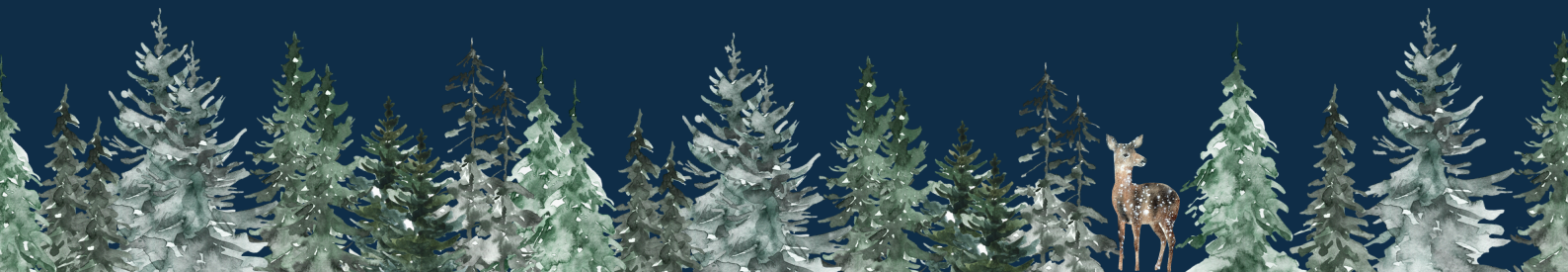
*Mit Fisch gefüllte Jakobsmuscheln, an einer
Weißweinsosse überbacken*

–

*Entenbrust à l'Orange begleitet von hausgemachten
Pommes Dauphines und zartes Gemüse der Saison*

–

*Schokoladig-zarter Brownie, edel überzogen mit einem
Hauch von Gold*



*Weihnachtsmenü 65€
Vegetarisch*

1 Glas Chamapgner mit seiner Amuse-Bouche

–

*Tomaten Bruschetta, verfeinert mit frischem Basilikum
und bestem Olivenöl*

–

*Goldbraunes Pilzsteak mit Thymian an einer feinen
Wildpilz-Jus*

–

*Schokoladig-zarter Brownie, edel überzogen mit einem
Hauch von Gold*

