

Unser Festmenü

(am 24+31/12)

Getrüffelte Gänseleberterrine mit Senfcrème,
Whiskey-Chicorée-Eis und Brioche



Kürbiscrèmesuppe mit geräuchertem Wildschweinschinken



Pot au Feu von Meeresfischen und Jakobsmuscheln



Thymian-Champagner-Sorbet auf Ahornsirupgranité



Hirschkalbfilet, Grand-Veneur-Sauce parfümiert
mit Himbeer Schokolade, Kartoffel-Püree im Brique Feig



Ziegenkäsekrokette mit Minze und Honig, Birnenragout und
Weinbergpfirsichvinaigrette



Rosmarinparfait mit getrockneten Früchten,
Spekulatius und Pflaumeneis