

Unsere Weihnachtsmenüs (am 25. und 26.12)

Menu 51,-

Saiblingstartar mit Möhre,
Koriander und Buttermilchvinaigrette



Kürbiscrèmesuppe mit geräuchertem Wildschweinschinken



Thymian-Champagner-Sorbet auf Ahornsirupgranité



Mechelner Hahn mit Sternanis Sauce,
karamellisierte Chicorée



Rosmarinparfait mit getrockneten Früchten,
Spekulatius und Pflaumeneis

Menu 64,-

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



Pot au Feu von Meeresfischen und Jakobsmuscheln



Thymian-Champagner-Sorbet auf Ahornsirupgranité



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



Rosmarinparfait mit getrockneten Früchten,
Spekulatius und Pflaumeneis

