

# Unser Festmenü

(am 24+31/12)

Räucherfischmousse mit Tartar von gebeizter Lachsforelle,  
Zitronengras-Curry-Soße



Fischcrème mit Kabeljauklößchen  
und gedämpftem Julienne Gemüse



Gebratener Zander auf feinen Bandnudeln  
mit Trüffel und Waldpilzschaum



Orangengranité mit Kaffir-Champagner Sorbet



Hirschkalbfilet mit Spekulatiuskruste,  
Rotwein-Pflaumen Soße und Serviettenknödel



Crème Brûlée vom Gorgonzola mit Feigenkompott



Schokoladenkuchen mit Orangenkonfitüre  
und Grand Marnier, weißes Kaffeeis