

HO HO HO 'HO HO

Santa would love it



WEIHNACHTSMENÜ

inkl. Aperitif, Weinbegleitung
und Mineralwasser

JAKOBSMUSCHEL MIT KERBELKNOLLEN- CREME, SAUERAMPFEREIS, BLUMENKOHL UND FEIGE

Geröstete Jakobsmuschel mit Kerbelknolle, Blumenkohl,
wilder Feige und Sauerampferreis

SELLERIE- BIRNENFLAN MIT OFENZWIEBEL

Gebackener Sellerie-Birnenflan mit Ofenzwiebel,
Selleriechips und Kresse

REHRÜCKEN MIT GEWÜRZKRUSTE, GEBACKENER ROTKOHLSCHEIBE, KARTOFFEL- KLOS MIT SCHMELZE UND WILDJUS

Rehrücken mit Gewürzkruste, Rotkohlscheibe im Ofen
gegart, Kartoffelklos mit Schmelze und Wildjus mit Mole
abgeschmeckt

CHRISTMAS BOWL

SCHOKOLADENKUGEL GEFÜLLT MIT SCHOKOLADENBISKUIT, NOUGAT, GEWÜRZKAFFEEEIS UND QUITTE

Gefüllte Schokoladenhalbkugel mit Schokoladenbiskuit,
Nougat, Gewürzcaffeeis, Quittenragout und Aniskresse

KAFFEE & MACARONS

VEGGIE VERSION

GERÖSTETER BLUMENKOHL MIT KER- BELKNOLLENCREME, EINGELEGTE FEIGEN UND SAUERAMPFEREIS

SELLERIE-BIRNENFLAN MIT OFENZWIEBEL

KARTOFFELSTRUDEL MIT GEBACKE- NER ROTKOHLSCHEIBE, PREISEL- BEEREN UND GLASIERTEN MARONEN

CHRISTMAS BOWL

SCHOKOLADENKUGEL GEFÜLLT MIT SCHOKOLADENBISKUIT, NOUGAT, GEWÜRZKAFFEEEIS UND QUITTE

DER WEIN ZUM DINNER

ALS APERITIF: **POMMERY WINTERTIME CHAMPAGNER 0,1l**

WEISSWEIN

RIESLING PORPHYR, 2016
Weingut Hexamer; feinherb, Nahe

ROTWEIN

LES COMBES DE SAINT SAUVEUR, 2016
Jean Lepardieu, Cote du Rhone AC, Frankreich

€ 79 p.P. / Veggie € 62 p.P.