



ALSTERSALON
HEILIGABEND MENÜ 2025
„FISCH & FLEISCH“

Amuse

Carabiniero Carpaccio
mit gebackener Hummerpraline · Hummerschaum · Safran-Mayonnaise

Geräucherte Entenbrust

mit Preiselbeer-Mousse · eingelegter Ringelbete · Haselnuss · Kale

Geflügel Consommé

mit Gänse-Ravioli · Suppengrün · Liebstöckel-Öl

Gebratener Seeteufel

mit cremigem Fregola Sarda · Artischocke · Passe Pierre · Braune-Butter-Schaum

Guave-Johannisbeere-Sorbet

Zweierlei vom Kalb

Filet und Bäckchen · Kartoffelpüree · Schwarzwurzel · Trüffel

Bergamotte-Cheesecake

Schwarzbrotcrunch · Apfel · Sanddorn · Ziegenkäsemousse · Heidelbeer-Sud · Zitronenthymian-Sorbet

Petits Fours

Praline Mandarine · Gin · Vanille
Petit four Birne · Marzipan
Mandel-Orangen Petit four



ALSTERSALON
HEILIGABEND MENÜ 2025
„VEGAN“

Amuse

Orangen-Sellerie Carpaccio
mit Salzzitronen-Krokette · Zitruschaum · Safran-Mayo

Pastrami vegan

mit Preiselbeer-Mousse · eingelegter Ringelbete · Haselnuss · Kale

Waldpilz-Consommé

mit Morchel-Ravioli · Suppengrün · Liebstöckel-Öl

Gefüllte Artischocke

mit cremigem Fregola Sarda · Oliven · Passe Pierre · Brauner-Margarine-Schaum

Guave-Johannisbeere-Sorbet

Planted Steak & Topinambur

Kartoffelpüree · Schwarzwurzel · Trüffel

Délice von Ananas · Kokosnuss · Schokolade

Baiser · Ganache · Sorbet · Crème · Schokoladensauce

Petits Fours

Praline Mandarine · Gin · Vanille

Petit four Birne · Marzipan

Mandel-Orangen Petit four



ALSTERSALON
CHRISTMAS EVE 2025
“FISH & MEAT”

Amuse

Carabiniero Carpaccio
with baked lobster praline · lobster foam · saffron mayonnaise

Smoked duck breast

with cranberry mousse · pickled chioggia beetroot · hazelnut · kale

Poultry consommé

with goose ravioli · root vegetables · lovage oil

Pan-fried monkfish

with creamy fregola sarda · artichoke · samphire · brown butter foam

Guava–redcurrant sorbet

Duo of veal

fillet and cheek · mashed potatoes · salsify · truffle

Bergamot cheesecake

black bread crunch · apple · sea buckthorn · goat's cheese mousse ·
blueberry broth · lemon thyme sorbet

Petits Fours

Mandarin · gin · vanilla praline
Pear · marzipan petit four
Almond–orange petit four



ALSTERSALON
CHRISTMAS EVE 2025
“VEGAN”

Amuse

Orange–celeriac carpaccio
with preserved lemon croquette · citrus foam · saffron mayo

Vegan pastrami

with cranberry mousse · pickled chioggia beetroot · hazelnut · kale

Wild mushroom consommé

morel ravioli · root vegetables · lovage oil

Stuffed artichoke

with creamy fregola sarda · olives · samphire · brown margarine foam

Guava–redcurrant sorbet

Planted steak & Jerusalem artichoke

mashed potatoes · salsify · truffle

Délice of pineapple · coconut · chocolate

meringue · ganache · sorbet · cream · chocolate sauce

Petits Fours

Mandarin · gin · vanilla praline

Pear · marzipan petit four

Almond–orange petit fourur