



Weihnachtsmenü 2025

Christmas Dinner 2025

Wagyu-Tatar im Tapioka-Chip
mit Yakiniku-Glasur, Eigelbcreme, Shiso und Yuzu-Perle

*Wagyu tartare in tapioca chips
with yakiniku glaze, egg yolk cream, shiso, and yuzu pearl*

Filet von der Regenbogenforelle
mit Matcha Beurre Blanc und eingelegtem Sanddorn

*Trout filet
with matcha beurre blanc and pickled sea buckthorn*

Rinder-Duett
Filet und geschmorte Backe mit getrüffeltm Kartoffelpüree,
Rote Beete und Zwiebel-Pinienkern Crumble

*Beef - duet
Fillet and braised cheek with truffled mashed potatoes,
beetroot, and onion and pine nut crumble*

Warmer Lebkuchen-Kuchen mit flüssigem Kern
An Rotweinsauce und Preiselbeer-Eis

*Warm gingerbread-cake with a liquid center
served with red wine sauce and cranberry ice cream*
