Weihnachtsmenü

24. Dezember 2026

Christmas Dinner

Wagyu-Tataki mit Hummer-Vinaigrette
Gebackener Suhsireis | Spitzkohlsalat | Ingwer Sorbet

Wagyu Tataki with Lobster Vinaigrette
Baked Sushi Rice | Pointed Cabbage Salad | Ginger Sorbet
A, B, G

***

Sautierte Jakobsmuschel
Trüffellauch | Beurre Blanc | Chorizo Öl | Kaviar

Sautéed Scallops
Truffle Leeks | Beurre Blanc | Chorizo Oil | Caviar
D, G, H

***

Crepinette vom Kalbsfilet
Buchenpilze | Macairekartoffel | Rosenkohl

Veal Fillet Crepinette
Beech mushrooms | Macaire potatoes | Brussels sprouts
A, C, G

***

Champagner Mousse
Birne | weiße Schokolade | Mandel

Champagne Mousse
Pear | white chocolate | almond
A, C, G, H

Weihnachtsmenü

24. Dezember 2026

Christmas Dinner

- Vegetarisch -

Geschmorter Kürbis
Gebackener Suhsireis | Spitzkohlsalat | Ingwer Sorbet

Braised Pumpkin
Baked Sushi Rice | Pointed Cabbage Salad | Ginger Sorbet
A, C

***

Schwarzwurzel Cremesuppe
Buchenpilze | Kräuteröl

Black Salsify Cream Soup
Beech Mushrooms | Herbal Oil
G

***

Maronen-Gnocchi
Cremige Trüffel-Maronen Sauce | schwarze Walnuss | frischer Trüffel

Chestnut gnocchi
Creamy Truffle-Chestnut Sauce | Black Walnut | Fresh Truffle
A, C, G

***

Champagner Mousse
Birne | weiße Schokolade | Mandel

Champagne Mousse
Pear | white chocolate | almond
A, C, G, H