Weihnachtsmenü

25. Dezember 2026

Christmas Dinner

In Vodka gebeizter Glen Douglas Lachs
Linsensalat | Kaviar-Blini

Glen Douglas Salmon Marinated in Vodka
Lentil Salad | Caviar Blini
A, C, G, L

***

Stubenkükenbrust
Champagnerkraut | konfierte Kartoffel | glasierte Trauben

Chicken Breast
Champagne Cabbage | Confit Potatoes | Glazed Grapes
G

***

Sous Vide gegarte US Short Rib
Trüffel | Pastinakenpüree | Portweinzwiebeln

US Short Rib Cooked Sous Vide
Truffles | Parsnip Purée | Port Wine Onions
G, L

***

Bratapfelparfait
Orange | Cranberry | gebrannte Mandel

Baked Apple Parfait
Orange | Cranberry | Roasted Almond
A, C, G, H

Weihnachtsmenü

25. Dezember 2026

Christmas Dinner

- Vegetarisch -

Geschmorter Kürbis
Gebackener Sushireis | 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

***

Bratapfelparfait
Orange | Cranberry | gebrannte Mandel

Baked Apple Parfait
Orange | Cranberry | Roasted Almond
A, C, G, H