

Menü 1. & 2. Weihnachtsfeiertag

Terrine von Krebs und Jakobsmuscheln
mit mariniertem Rucola - Salat
und gebratener Riesengarnele

Essenz von Steinpilzen mit Trüffelravioli

oder

Crèmesuppe vom Hokkaidokürbis
mit gebratener Riesengarnele und Kürbiskernöl

Vierländer Ente aus dem Ofen
Orangenjus, Speckrosenkohl und Mandelbällchen

oder

Medaillon vom Argentinischen Angus-Rind
mit Portweinjus, Fingermöhrrchen
und Kartoffelgratin

oder

Nordsee – Seezungenfilet auf Rieslingschaum
mit Blattspinat und kleinen gebratenen Kartoffeln

Maronenmousse mit Fächer von der Portweinbirne
und feinem Schokoladen-Bisquit

4-Gang Menü pro Person € 55,00

3-Gang Menü mit Vorspeise pro Person € 45,00

3-Gang Menü mit Suppe pro Person € 41,00