

WEIHNACHTSMENÜ 2022

Kleiner Wichtelgruß aus der Küche

I. GANG

Filoteig-Muschel mit Blumenkohlschaum,
gebratenen Garnelen, Jakobsmuschel,
knusprigem Schweinebauch und Kaviar

2. GANG

Klassische Weihnachtsganskeule
mit gefülltem Apfel, Maronen, Rotkohl,
Grünkohl und Kartoffelknödeln

3. GANG

Triple Sec „New York Cheese Cake“
mit Stollenchip, warmem Krapfen
und Walnuss-Eiscreme

59,00 €

Weinempfehlung zum Weihnachtsmenü

Zur Filoteig-Muschel empfehlen wir:

2020 Ômina Romana	0,2 L	14,00 €
Chardonnay, Latium	0,75 L	49,00 €

Zur Gänsekeule empfehlen wir:

2019 Saboteur, Luddite Wines, Südafrika	0,2L	14,00 €
Shiraz, Mouvedre, Grenache, Cabernet Sauvignon	0,75L	49,00 €

