



Menü 1. und 2. Weihnachtstag

Einstimmung

Amuse-Bouche

Knuspriges Sauerteigbrot mit Nussbutter

Vorspeise

Wildpastete an Wildkräutersalat mit French Dressing, dazu Cumberland Sauce und Blutorange

Suppe

Schaumsüppchen vom Langustino mit Curryaromen

Zwischengang

Wolfsbarsch auf der Haut gebraten mit Belugalinsen und Safranschaum

Hauptgang

Argentinisches Rinderfilet an Selleriepüree mit Wintergemüse und Portweinjus

oder

Skreyfilet auf der Haut gebraten mit Bohnenragout und Stampfkartoffeln

Dessert

Warmer Brotpudding mit Salzkaramell, Apfeltexturen und Zimteis

Pro Person 69,00 € inkl. Begrüßungscocktail