

RÉVEILLON DE NOËL 2025

VORWEG

GRUß AUS DER KÜCHE – AUFSTRICH MIT HAUSGEMACHTEM BAGUETTE

*

FRANZÖSISCHE FELSENAUSTERN „MARIE MORGANES“ GROSSES KALIBER
SCHALOTTEN VINAIGRETTE
3 PIÈCES 18.- / 6 PIÈCES 32.-

I AUFTAKT

WÜRZIGE PARMESANSUPPE / GRÜNER VELTLINER / THYMIAN
GEBEIZTER BIO LACHS VON DEN FARÖRER INSELN
- OHNE FISCH MÖGLICH -

*

CARPACCIO VON BUNten BEETEN / GRANATAPFELKERNE / FELDSALAT / GERÖSTETE
PINIENKERNE

II ZWISCHENAKT

PORKBELLY VOM STAUFENSCHWEIN / BUTTRIGER GRÜNKOHl / ALB LEISA
SENFEIS

*

PATÉ VOM KALB UND DER ENTE / LAUCH / HAUSGEMACHTER BRIOCHE /
ZWETSCHGE

*

JUNGER SPINAT SALAT / WEINTRAUBEN / MUSKATKÜRBIS / PECORINO SARDA
ALTER BALSAMICO / ZARTES CURRY DRESSING

III HAUPTAKT

OSSO BUCCO / RÖSTZWIEBEL JUS / GRÜNE EINGELEGTE TOMATEN
ZUCKERSCHOTEN / RISOTTO MILANESE

*

KONFIERTE ENTENKEULE AUS FRANKREICH / QUITTENPÜREE
GEBRATENER ROSENKOHL / KARTOFFEL-MARONEN TERRINE

*

POISSON DE JOUR / CHAMPAGNER SCHAUM / RAHM-SPITZKRAUT / GERÖSTETE
KARTOFFELWÜRFEL / FORELLEN KAVIAR

*

ROULADE VOM WIRSING / PERLGRAUPENFÜLLUNG / SHIITAKE PILZE
SCHWARZWURZEL CHIPS

3 GANG MENUE 75.-

IV ZUGABE

GRIESSGRATIN / PFLAUMENMUS / SÜSSE BRÖSEL

13.-

**SCHWARZWÄLDER – SCHOKO BISKUIT / KIRSCHKOMPOTT / BESCHWIPSTE
BIO SAHNE / 70 % ZARTBITTER SCHOKOLADE**

14.-

**EINGELEGTE ABATE FETEL BIRNE / GEWÜRZSIRUP / PIEMONTESER
HASELNUSS EIS**

11.-

**SELECTION DE FROMAGE - AUSWAHL AN ERLESENEN KÄSESORTEN /
FEIGENSENF / QUITTENGELEE / WALNUSS**

19.-

INFORMATION

**DIES IST EINE MENÜ WAHL, HEISST, SIE DÜRFEN IHR START- &
ZWISCHENAKT SOWIE DEN HAUPTAKT SELBST FESTLEGEN.**

ÄNDERUNGEN IN DER SPEISEKARTE SIND VORENTHALTEN

**AUF ALLERGENE & UNVERTRÄGLICHKEITEN KÖNNEN WIR NUR MIT
MIND. 2-TÄGIGER VORANMELDUNG EINGEHEN.**

**IM DEZEMBER IST ES UNS LEIDER NICHT MÖGLICH REIN PFLANZLICHE
GERICHTE (VEGAN) ZU KOCHEN.**

**BEI GRUPPEN AB 15 PERSONEN BITTE AUF 3 HAUPTGÄNGE
FESTLEGEN.**

BON APPETIT!