

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 / PIEMONTESE
HASELNUSS EIS

11.-

SELECTION DE FROMAGE - AUSWAHL AN ERLESENEN KÄSESORTEN /
FEIGENSENF / QUITTENGEELE / 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!