



Infos & Online-
Reservierung



Link Allergene

Der Heilige Abend

2024

Parfait von der Entenstopfleber

Baumkuchen | zweierlei Apfel | Brioche

(c,d,h,m)



Gegrillte Jacobsmuschel

Mango Zitronell | Kokos | Zitronengras - Beurre Blanc

(d,h,i,n)



Koserower Rehrücken

Portweinlack | Rosenkohl | Preiselbeerkrokette | Pfefferjus

(c,d,h,i,m)



Ivoire Schokolade

Petersilienwurzel | Gewürzclementine | Rotweineis

(c,d,f,m)

84 € pro Person



Infos & Online-
Reservierung



Link Allergene

**Der Erste Weihnachtsfeiertag
2024**

Sashimi von der Eismeerforelle

Mango - Passionsfrucht | Avocado | Saiblingskaviar

(b)



Wachtelconsommé

Geräucherte Wachtelbrust

(h,i)



Gratiniertes Kabeljaufilet

Parmesankruste | Buchweizen - Bohnencassoulette | Safran

(b,d,h,i)



„Strip Loin“ vom Black Angus Rind

Gegrillter Blumenkohl | Pommes Savoyarde | Trüffeljus

(d,h,i)



Pochierter Topfen-Zwetschgenknödel

Portweinbirne | Tahiti Vanilleeis

(c,d,f,h,m)

99 € pro Person