



Weihnachtsmenü

25. und 26. Dezember 2023

Amuse-bouche

Crèmesuppe vom Topinambur
mit Haselnuss, Trüffel und Tonkabohne

oder

Carpaccio von der Dorade
mit Mandarine und geröstetem weißen Sesam

Mit Mandeln und Piment d'Espelette gebratene Jakobsmuscheln
an karamellisierten Karotten und einem Pürée vom Butternusskürbis

oder

Gebratene Barbarie-Entenbrust mit einem Lack aus Honig und Pfeffer
an safranisierten Quitten und einer Kartoffelcrème à la Joël Robuchon

Le Dessert de Noël
du Maître Christophe

Drei Gänge: pro Person 64,00

Fünf Gänge: pro Person 84,00