



Weihnachtsmenü

25. und 26. Dezember 2021

Amuse-bouche

Kastanien-Kürbis-Suppe
mit gebratenen Garnelen

Wilder Kabeljau auf der Haut gebraten
an einem Safran-Sößchen
mit Sellerie-Pürée und karamellisierten Karotten

oder

In rotem Wein geschmorte Kalbsbäckchen
an getrüffeltem Pürée von der grünen Erbse sowie einer Trilogie
von der karamellisierten Karotte mit gerösteten Haselnüssen

Le Dessert de Noël
du Maître Christophe

pro Person 55,00