



Festliches Menü 1



Ab 17:00 Uhr

Geräucherte Entenbrust
mit Feldsalat und Beluga-Linsen

Hummerschaumsuppe
mit pochierem Steinbutt und Cognac-Sahne

Medaillons vom Damhirschrücken
auf Apfelrahmsoße
mit Mandelbrokkoli und Kartoffelkrapfen

Bunte Nachtischleckereien

€ 42,00





Festliches Menü 2

Ab 17:00 Uhr

Rote Bete Mousse

mit Crème-fraîche, Meerrettich
und gebratenen Garnelen

Maronensuppe

mit karamellisierten Apfelspalten

Zanderfilet gebraten

auf Blattspinat
mit Dijoner Senfsoße und Kartoffeln

Bunte Nachtischleckereien

€ 42,00

