



Weihnachtsmenü

AMUSE-BOUCHE



CARPACCIO VOM CARABINERO
Pomelo | Marinierte Rote Rübe | Jalapeños



SCHAUMSUPPE VON DER SCHWARZWURZEL
Steinpilz-Raviolo | Schwarzer Trüffel



ROSA GEBRATENES FILET VOM HEIMISCHEN KALB
Pastinake | Pommes Anna | Gegrillte Entenleber



POCHIERTE BIRNE
Glühwein | Walnuss Crumble | Crème Chiboust



PETIT FOURS

€ 165 pro Person
Exkl. Getränke





Weihnachtsmenü

Vegetarisch

AMUSE-BOUCHE



CARPACCIO VON CHIOGGIA RÜBE

Pomelo | Piemonteser Haselnuss | Jalapeños



SCHAUMSUPPE VON DER SCHWARZWURZEL

Steinpilz-Raviolo | Schwarzer Trüffel



BUTTERNUSS-KÜRBIS-PITHIVIER

Nussbutter püree | Flower Sprouts



POCHIERTE BIRNE

Glühwein | Walnuss Crumble | Crème Chiboust



PETIT FOURS

€ 148 pro Person

Exkl. Getränke



Festtagsmenü

AMUSE-BOUCHE

CONSOMMÉ VOM WILD

Rehpofesen | Schnittlauchöl

ROSA GEBRATENE CHALLANS-ENTENBRUST

Kürbis | Gnocchi | Moro Orange

MANDARINE

“Bad Ischler” Rum | Vanillemousse | Karamell Eis

€ 98 pro Person

Exkl. Getränke

25. & 26. Dezember Lunch & Dinner

Festtagsmenü

 *Vegetarisch*

AMUSE-BOUCHE

"FLACHGAUER" PILZCONSOMMÉ

Trüffelpofesen

KARTOFFELGNOCCHI

Pekannuss | Stracciatella di Burrata | Moro-Orange

MANDARINE

„Bad Ischler“ Rum | Vanillemousse | Karamelleis

€ 89 pro Person

Exkl. Getränke

25. & 26. Dezember Lunch & Dinner