25. und 26. Dezember
Weihnachten 2025

Unser Weihnachtsmenü

Marinierte Rote Wildfanggarnelen | Marie-Rose-Soße | Eiskraut | Grapefruit | Avocado-Öl | Sepia-Kroepoek

***

Rote-Bete-Essenz | geräuchertes Robiola-Röllchen | gepickelte gelbe Bete

***

Mortadella-Ravioli | Stracciatella | Pistazienbutter | gereifter Parmesan

***

Schollenfilet mit Kapernkruste | Sauerkraut-Beurre-Blanc | Steckrüben-Senfsaat-Ragout

***

Hirschkalbsrücken im Lardo-Mantel | Kakao-Jus | Sellerie & Birne | Kartoffel-Törtchen

***

Geeister Kaiserschmarrn | Mandelflorentiner | Quittenkompott mit Tonka & Bergamotte | Dulce di Leche

105,- € (ohne Suppe und Risotto 85,- €)

Unser vegetarisches Weihnachtsmenü

Torta di cavolo

Winterkohl | Hagebutte | Kürbiskern-Royal | Nieheimer Käse

***

Rote-Bete-Essenz | geräuchertes Robiola-Röllchen | gepickelte gelbe Bete

***

Parmesan-Quark-Gnudi | Hefe-Butter | Kürbis-Espuma | gebratener Rosenkohl | Sonnenblumen-Krokant

***

Paprika-Blutorangensorbet | Radicchio | rehydrierte Pfeffer-Rosinen

***

Gebackener Sellerie mit Pumpernickel-Kruste | Steckrüben-Birnen-Gemüse | Kastanien-Petersiliensoße

***

Geeister Kaiserschmarrn | Mandelflorentiner | Quittenkompott mit Tonka & Bergamotte | Dulce di Leche | Dörrpflaumen

95,- € (ohne Suppe und Sorbet 78,- €)

Liebe Gäste,
wenn Sie an Allergien oder Unverträglichkeiten leiden,
wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.
Wir beraten Sie dann gerne und gehen auf Ihre Wünsche ein.