

**25. und 26. Dezember
Weihnachten 2024**

Weihnachtsmenü

„Wildtello Spada“

Rosa Hirschkalbsrücken | Schwertfisch-Crème | Kapernblätter | Bronzefenchel

Parmesan-Schaumsuppe | Käse-Windbeutel | Marone & Perigord-Trüffel

Kürbis-Ravioli | Haselnuss-Salbei-Butter | Ricotta salata | Kaffee-Öl

Gebratener Kabeljau | Kartoffel-Carbonara | Paprika-Brodo |
gebratene Flower Sprouts

Entenbrust aus dem Fichtenrauch | Brombeer-Jus | Steckrübenpüree & Pickels |
Brunnenkresse | knusprige Kartoffelschnitte

Tartufo Bianco

Mandel-Nougat-Parfait | Eierlikör | Vanillekipferl-Crumble | Süßholz-Schlehen-Crème
105,- € (ohne Suppe und Ravioli 85,- €)

Vegetarisches Weihnachtsmenü

Apulische Burrata | Rote-Bete-Quinoa | Zwetschgen-Chutney |
Feldsalat & gebrannte Walnüsse

Parmesan-Schaumsuppe | Käse-Windbeutel | Marone & Perigord-Trüffel

Kürbis-Ravioli | Haselnuss-Salbei-Butter | Ricotta salata | Kaffee-Öl

„Shakshuka Italiana“

Caponata | Dornberger Freilande | Basilikum-Schaum

Chicorée-Wurzel-Risotto | Rauchsellerie | Austernpilze | Steinpilzkraut

Tartufo Bianco

Mandel-Nougat-Parfait | Eierlikör | Vanillekipferl-Crumble | Süßholz-Schlehen-Crème
85,- € (ohne Suppe und Shakshuka 74,- €)

**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.**