

WEIHNACHTSMENÜ I

HAUSGEMACHTES BROT UND BUTTER

GRUSS AUS DER KÜCHE

TOPINAMBUR CREMESUPPE

Raviolino mit Bauchspeck und karamellisierte Zwiebel
Kräuteröl | Crumble aus Aktivkohle

RISOTTO

Rucola Creme | Bergamotten Extrakt
gegrillte Garnele | Pulver aus Taggiascha Oliven

KALBSRÜCKEN

Püree aus geröstetem Blumenkohl
gegrillte Endivie | Gel aus gesalzener Orange
Kartoffelcreme | Lebkuchen Jus

GRAPEFRUIT MOUSSE

Creme aus weißer Schokolade | Pistazien Crumble

WEIHNACHTSMENÜ II

HAUSGEMACHTES BROT UND BUTTER

GRUSS AUS DER KÜCHE

GEFÜLLTES TIRTL

Hirschragout- und Ricottafüllung | Wintersalat
Preiselbeer-Dressing

PIEMONTESISCHE RAVIOLI DEL PLIN

Parmesancreme | Apfelragout | Speck Chips

ROASTBEEF VOM RIND

Spinat Creme | Ofenkartoffeln | Lardo aus Colonnata
Karotten Sticks | Jus

SCHOKOTÖRTCHEN

Vanille-Espuma | Waldfrucht Consommé
Tonka-Bohnen Eis