



WEIHNACHTSMENÜ

Schottischer Lachs
Senfgurke, rote Bete & Dill
oder

Kürbis-Karotten Suppe
mit gerösteten Kürbiskernen & Kernöl
oder

Marinierter Feldsalat
Croutons & mariniertes Wintergemüse

* * *

Bio Onsen Ei
Schwarzer Trüffel, Spinat & Kartoffelschaum

* * *

Gebratene Entenbrust
Hafenküche Rotkohl, Klöße & Entenjus
oder

Hirschrücken
Selleriepüree, Preiselbeeren, Mohnknödel & Wacholder Jus (zzgl. + 6 €)
oder

Gebratener Seesaibling
Kartoffel-Meerrettich Stampf, Spitzkohl & Nussbutter Beurre Blanc
oder

Gerösteter Spitzkohl
Misoschaum, Petersilien Jus & Piemonteser Haselnüsse

* * *

Crème Brûlée
Madagaskar Vanille & Spekulatius Eis

3 Gänge 69 €

4 Gänge Onsen Ei 82 €

EXTRA

Käse von der Cantine d`Augusta
Comte, Camembert, Saint Felician & Roquefort (statt Dessert + 6 €)

FÜR 2 PERSONEN ALS HAUPTGANG IM MENÜ

Filet Wellington
Madeirajus, Kartoffelpüree & Karotte (zzgl. + 22 € pro Person)