

Heiligabend & Weihnachten 2017



Vorspeise

Entenleberterrine | Chicoree | Granny Smith

Suppe

Essenz von Steinpilzen

Zwischengang

Confierter Saibling | Lauch

Hauptgang

Gänsebraten

kleiner Bratapfel | Johannisbeerrotkohl | geschmälzte Kartoffelknödel

oder

Confierter Heilbutt | junge Erbse | Schalotte

Dessert

Moelleux aux Chocolat | Mandarine | Banane

3 Gänge: 55€

4 Gänge: 68€

5 Gänge: 76€



Christmas eve & Christmas 2017



Starter

Duck liver terrine | chicory | Granny Smith

Soup

Essence of porcini mushrooms

Mid course

Char | leek

Main course

Roasted goose

Small baked apple | red cabbage with red currant | potato dumpling

or

Confit halibut | pea | shallot

Dessert

Moelleux aux chocolate | tangerine | banana

3 course menu: 55 € per person

4 course menu: 68 € per person

5 course menu: 76 € per person

