
M E N Ü V O R S C H L Ä G E
W I N T E R

MENÜ I

Maronensuppe mit Bratpfelschaum

~

Geschmorte Entenkeule mit Maronensauce,
Rotkohl und Kartoffelklöße

~

Zwetschgenröster mit Walnusseeis

Preis pro Person
35,00 EUR

MENÜ II

(erst ab dem 11.11.2010 verfügbar)

Gewürzlachs mit Apfelchutney und kleinem Wildkräutersalat

~

Gänsebraten mit Majoransauce, Bratapfel,
Rotkohl und Kartoffelkloß

~

Lebkuchenmousse mit Beerenragout

Preis pro Person
43,00 EUR

M E N Ü V O R S C H L Ä G E
W I N T E R

MENÜ III

Lachs aus der Lebkuchenbeize mit Kartoffelblini und Feldsalat

~

Entenconsomme mit Trüffelklößchen

~

Hirschkalbsrücken auf Schwarzwurzelgemüse und Mandelbällchen

~

Topfen Nougat Knödel auf Beerenragout

Preis pro Person

47,00 EUR

MENÜ IV

Galantine vom Hamburger Stubenküken
mit eingelegtem Kürbis aus dem Orangen Sternanisfond

~

Hummersuppe mit Estragonespuma

~

Roulade von der Seezunge und Garnele mit
Safransauce und cremigen Blattspinat

~

Poeliertes Rinderfilet mit Trüffelsauce,
kandierte Wurzelgemüse und Crispy Kartoffelflöte

~

Champagnerparfait im Schokoladenmantel mit pochierter Mini Birne

Preis pro Person

72,00 EUR