

## **WEIHNACHTSMENÜ I**

**3-Gang Menü** ab € 48,- pro Person (Suppe/Hauptspeise/Dessert)

**3-Gang Menü** ab € 58,- pro Person (Vorspeise/Hauptspeise/Dessert)

**4-Gang Menü** ab € 66,- pro Person (Vorspeise/Suppe/Hauptspeise/Dessert)

**5-Gang Menü** ab € 79,- pro Person (Vorspeise/Suppe/Zwischengang/Hauptspeise/Dessert)

### **Kalte Vorspeise**

#### **Tranchen vom gebeizten Wolfsbarsch**

Rote Rübe | Kren | Miso | Sauerrahm

\*\*\*\*

### **Suppe**

#### **Kräftige Wild-Consommé**

Pistazienknödel

\*\*\*\*

### **Zwischengang**

#### **Handgemachte Ricotta-Ravioli**

Baby-Mangold | Speck-Crumble | Trüffel-Espuma

\*\*\*\*

### **Hauptspeisen**

#### **Sous-vide gegartes Flanksteak**

Süßkartoffelcreme | Pak Choi | Pfefferbrösel | BBQ-Jus

oder

#### **Kross gebratenes Zanderfilet**

Tauernroggen | Zuckerschoten | Lardo | Beurre Blanc

oder

#### **Im Ofen gebratene Topinamburwurzel**

Linsenragout | Radicchio | Balsamico | Walnuss Schaum

\*\*\*\*

### **Dessert**

#### **Topfenknödel mit Lebkuchenbrösel**

Rumkirsche | Mohnreis

## **WEIHNACHTSMENÜ II**

**3-Gang Menü** ab € 48,- pro Person (Suppe/Hauptspeise/Dessert)

**3-Gang Menü** ab € 58,- pro Person (Vorspeise/Hauptspeise/Dessert)

**4-Gang Menü** ab € 66,- pro Person (Vorspeise/Suppe/Hauptspeise/Dessert)

### **Kalte Vorspeise**

#### **Carpaccio vom heimischen Hirsch**

Butternut-Kürbis | Winterzupfsalate | Steinpilzcreme

\*\*\*\*

### **Suppe**

#### **Pastinaken-Schaumsuppe**

Chorizo

\*\*\*\*

### **Hauptspeisen**

#### **Rosa gebratener Kalbstafelspitz**

Parmesan-Polenta | Karotten Vielfalt | Jungzwiebel | Rotwein-Jus

oder

#### **Gebratener Seeteufel**

Erdäpfelragout | Saubohnen | Ofentomate | Verjus-Schaum

oder

#### **Hausgemachten Topfengnocchi**

Kräuterseitlinge | Crème fraîche | Petersilie | Grana

\*\*\*\*

### **Dessert**

#### **Geeistes Bratapfel-Parfait**

Spekulatius | Zimt-Espuma