

Menü Heiligabend 2018

Menu Holy Night

Rinderbouillon ^{b|g|1|h|I}

Kräuterbiskuit | Wurzelgemüse | Pilze

Beef bouillon / herbal biscuit / root vegetables / mushrooms



Label Rouge Lachsfilet ^{b|d|g|1|i|n}

Wirsing | Selleriepüree | Hummerschaum

Filet of Label Rouge salmon / savoy cabbage / mashed celery / oyster foam



Rosa gebratenes Entrecôte ^{g|g|1|18}

Cremige Kartoffeln | Zwiebeln | Pfeffer-Karotten | Jus

Pink roasted Entrecôte / creamy potatoes / onions / pepper carrots / jus



Haselnuss-Crème Brûlée ^{a|e|f|g|1|h}

Gewürzäpfel | Zimt

Hazelnut crème brûlée / spiced apples / cinnamon

Drei-Gang-Menu mit Suppe 43,00 | *Three course menu with soup 43,00*

Vier-Gang-Menu 49,00 | *Four course menu 49,00*