



Weihnachts- Menü

24. DEZEMBER 2020



erstellt von Chef Boris DERENDINGER, Küchenchef

**Ballotine von Gänsestopfleber mit
Tuber-Melanosporum-Trüffel,**
Rote Bete in Textur und Dampfnudel

Gebratene Jakobsmuscheln,
Glaskrautrisotto und
Jakobsmuscheln-Fond

Kalbsfilet,
Candele lunghe gefüllt mit
Artischockenpüree,
Kalbfleischsaft mit Portwein

Extra-bittere Schokoladencreme,
Kaffeeganache, Kakaostreusel mit
Fleur de Sel und Tonkabohneneis

195€ einschließlich Service und
Steuern, inklusive Getränke