



WEIHNACHTSMENÜ

Bio Brot "La Marianne"

Kurkuma Butter mit rosa Pfeffer | Rote Rüben Creme mit Kren (v)

Chioggia Rüben Carpaccio | Vogerlsalat | Haselnuss (v)

oder

Lachsforellen Tatar | grüner Apfel | Zitronencreme

oder

Beef Tatar | Trüffelschaum | eingelegter Trüffel | Kresse

Strozzapreti | Pistazienpesto | Kürbisbällchen (v)

oder

Wolfsbarschfilet | Blattspinat | Balsamico | weisse Polenta

oder

Geschmorte Kalbsbackerl | Wurzelgemüse | Pommes Dauphine | Rotweinjus

Lebkuchen Mousse | Feigen | Nüsse (v)

oder

Lemon Tarte | Baiser

oder

Käsevariation | Quittenchutney | Brioche

pro Person € 68



#itsdinnertimesomewhere