



Weihnachtsmenü

Gruß aus der Küche

pikant-winterliches Millefeuille

Kartoffelcreme | Wirsing | Champignon



Tatar vom Rind

Senfeis | Pfeffer-Nussbutter | Knoblauchbrot

oder

Carpaccio von der Chioggia Rübe

geräucherte Ziegenkäsecreme | Rucola



Consommé vom Rind

wahlweise mit Frittaten oder Leberknödel

oder

Knoblauch-Zitronengrascremesuppe | Croutons | Obers



Hirschrücken

Selleriecreme | Kohlsprossen | Brombeere

oder

Weihnachtsgans von der Brust

zerlei Knödel vom Grieß und der Kartoffel | Orangenrotkraut

oder

Linguini

in getrüffelter Maronioberssauce | glacierte Maroni | Parmesan

oder

confierter Waldviertler Karpfen

Pastinakenpürree | Hokkaido-Ponzusud | Nashibirne-Mohnkruste



Lebkuchen Panna Cotta | Zwetschkensorbet | Schokoerde

oder

Bratapfeltiramisu | Zimtjoghurt | weißer Schokokies

