



Weihnachtsmenüs

Vorspeisen

Tartare vom Saibling mit Rote-Rüben-Verjus, Lardo und Bauernbrot
Der Almox gehackt mit Kohlrabi, Schafjoghurt und Olivenöl
Bauern-Ei mit Sellerie und Trüffel
geeister Hirsch mit Traubenkernöl

Suppen

Maronsuppe mit Portwein
Selleriesuppe mit knusprigem Grammelstrudel und Mark
Rindssuppe mit Kaspressknödel

Hauptspeisen

Der Almox
Filet-Steak im Speck gebraten mit Lauch und Aligot

Die Ente
Gebratene Brust mit Topinambur und karamelisiertem Chicorée

Der Seesaibling
Filet mit Fregola, Shiitake-Pilzen und Weißwein-Butter

Risotto mit Schwarzwurzeln und Herbsttrüffel

Hirschbraten mit Rotkraut und Knödel

Desserts

Flan und Mousse von der **Schokolade** mit Rum und Sahne
Bratapfeltarte mit Zimteis und Vanillesahne

Menü in 3 Gängen: € 42
Menü in 4 Gängen: € 49
Aufpreis für das Filetsteak: € 10
inklusive Gedeck

