

HEILIGABEND

24.12.2018

Weihnachtsschlemmer Buffet

Pochierte, gebeizte & geräucherte Lachsspezialitäten

an Sahnemeerrettich & Senf-Dill-Sauce

Luftgetrockneter Südtiroler Schinken

Entenleber-Terrine

mit Orangengelee

Rehpastete

mit Preiselbeeren

Krabbencocktail mit Champignons
& grünem Spargel in Cocktailsauce

Variation von angemachten Salaten

Steinpilz-Consommé

mit Brätknödel

Gebratener Truthahn

mit Äpfeln & Rosinen gefüllt, auf Calvadossauce,
Wintergemüse und Rosmarinkartoffeln

Medaillons vom schwarzen Heilbutt

auf Caipirinha-Butter,
Kürbisconfit und parfümiertem Wildreis

Eiskombination mit Schokocrumble

Zimtmascarpone und

karamellisiertes Apfel-Rosinen-Chutney

Heidelbeerstrudel an Vanillesauce

pro Person

EUR 49,00

1. WEIHNACHTSFEIERTAG

25.12.2018

festliches 4-Gang Menü

Ziegenkäse

gratinert mit Honig und Rosmarin,
Rucola und gegrillter Birne

Schaumsuppe vom caramellisierten Muskatkürbis

mit Chesterhaube

Knusprige Ganskeule

an Apfel-Beifußjus, glacierten Maronen,
Johannisbeerkraut und Kartoffelknödel

oder

Filet von der Golddorade

in Zitronenbutter geschwenkt, auf Ratatouille
und Trüffel-Topinamburpüree

Crème Brûlée

von der Tahiti-Vanille, auf Brombeermark
und Mojito-Sorbet



pro Person

EUR 39,00

2. WEIHNACHTSFEIERTAG

26.12.2018

festliches 4-Gang Menü



Vitello Tonnato

an Thunfischsauce mit Salatbouquet

Essenz von der Barbarie-Ente

mit Gemüseperlen und Einlage

Rehkeule in Burgunder geschmorrt

an Brombeerjus, glacierte Rosenkohl
mit Schupfnudeln

oder

Zanderfilet unter der Kartoffelkruste

auf Pernodschaum, Fenchel-Birnen-Ragout
und Polenta-Plätzchen

Geschichtetes Schoko-Parfait

mit Pâte Sucrée
und flambierten Cranberries

pro Person

EUR 39,00