

# WEIHNACHTSMENÜ

Drei-Gänge-Menü mit einem Hauptgang zur Wahl

72€ pro Person

## Amuse

Gruß aus der Küche

## VORSPESIIE

### Suppenduett vom Kürbis

Butternusskürbis | Hokkaidokürbis-Buttermilch-Orange | Chipotle-Chili  
Kokosmilch | Maronen-Crumble

## Tagessorbet

## HAUPTGANG

### Sous Vide Barberie-Entenbrust

Gewürzkaffee-Marinade | Orangen-Honig-Glacé | Vanille-Pfeffer-Jus  
Himbeer-Blaukraut | Kartoffel-Pastinaken-Mille-feuille

### Kabeljau meets Norderneyer-Seeluftschnitten

Gebratenes Kabeljaufilet im Seeluftschnittenmantel | Fregola Sarda  
Semi-dry-Tomate | Wirsing | Salzpflaume

### Hausgemachte Gnocchi von Hokkaidokürbis & rote Bete

Japanischer Ingwer | Salbei | gegrillter grüner Spargel | flambierter Asche-Ziegenkäse  
leicht pikanter Tomatensud | knusprige "Pulled Austernpilze"

## DESSERT

### Variationen vom Bratapfel

Mini-Bratapfel | Parfait | Mousse



FROHE WEIHNACHTEN