

WEIHNACHTSMENÜ

Drei-Gänge-Menü mit einem Hauptgang zur Wahl

72€ pro Person

Amuse

Gruß aus der Küche

VORSPEISE

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-Seeluftschinken

Gebratenes Kabeljafilet im Seeluftschinkenmantel | Fregola Sarda
Semi-dry-Tomate | Wirsing | Salzpfanne

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