

Weihnachtsmenü von Tobias Schmitt

Sanft gegarter Ora King Lachs

Rote Bete | Petersilienwurzel | Feldsalat | Meerrettichsauce

Steinbutt mit Schnittlauchemulsion und Kartoffelcrunch

Spinat | Eigelb | Kartoffelespuma | Kaviar Beurre Blanc

Tristan Languste

Gewürzkürbis | Mango-Macadamiachutney | Sauce Choron Espuma
Bergamottenschaum

Oyster Blade vom Jack's Creek Wagyu- Angus Beef mit schwarzem Trüffel

Sellerie | Treviso Tardivo | getrüffelte Barolojus

Zweierlei Ente

- gebratene Brust und glasiertes Keulenragout -
Wirsing | Schwarzwurzel | Marone | Gewürzjus

Piemonteser Haselnuss

pochierter Apfel | gefüllte Haselnussmousse | Amarula-Haselnusseis

6 Gang Menü inkl. 1 Glas Champagner

€ 190,00

4 Gang Menü (ohne Languste, ohne Oyster Blade) inkl. 1 Glas Champagner

€ 160,00

Bei Unverträglichkeiten, Allergien oder besonderen Ernährungsformen sprechen Sie uns gerne an.