



by
Alexander Herrmann

WEIHNACHTS MENÜ



0

Lauwarmes Imperial Krustenbrot | Kaviarbutter

1(Weizen,Roggen,Dinkel),7



0

Sushi Reis – creamy & crunchy

1(Weizen),6,7,11

Saibling

1 – Pochiertes Saiblingstörtchen | Feldsalat-Nussbutter-Püree |
Mandelcrunch | aufgeschäumte Champagnersauce

1(Weizen),4,6,7,8(Mandel),9

Hirsch

2 – Rosa gebratener Hirschrücken | Kürbis | Morchel-Rahmsauce |
Kartoffel-Wacholdergratin

1(Weizen),6,7,9

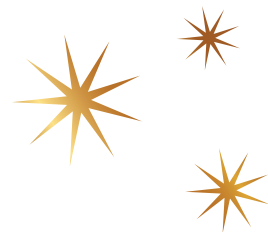
Sorbet

3 – Schmorzwetschgen Sorbet | Schokoladenschaum |
Orangenfilets

1(Weizen),7

Petit Four

The Taste Löffel



Weihnachtsmenü:

Starter, Amuse Gueule, Vorspeise, Hauptgang, Dessert, Petit Four – EUR 119

ab 25 Personen – EUR 109

Das Weihnachtsmenü ist Dienstag bis Donnerstag erhältlich

