

Weihnachtlicher Aperitif

Glas Pinot brut „2“ mit gewürztem Orangenlikör 14.-€

Glas Champagner François Secondé 16.-€

Menü Gourmet

Gegrillter Hummer

mit Gemüse-Mangoterrine und Hummer- Curryschaum

Gebratene Steinbutt Tranche

mit offenem Schwarzwurzel Ravioli, Kaviar und Beurre Blanc

Kalbsfilet im Crèpemantel

mit getrüffeltem Kartoffelstampf und Wirsing

Schaumiges vom Münster mit Lebkuchencrumble
und Prosecco Trauben

Feines von Haselnuss und Mandarinen

3-Gang ohne Steinbutt und Münster: 92.-€

4-Gang ohne Münster: 110.-€

5-Gang: 124.-€

Weinreise zu unseren Menüs:

Jeweils 1 Glas pro Gang

3-Gang: 36.-€

4-Gang: 46.-€

5-Gang: 56.-€

Menü Tradition

Hausgemachte Wildpastete mit Apfel-Sellerie-Salat
und Sauce Cumberland

Hummerschaumsuppe mit Zitrus Ravioli

Brust von der Barbarie Ente mit Serviettenknödel,
Rosenkohl und Maronen

Bûche de Noël mit Lebkuchen Eis und eingelegten Kirschen

3-Gang ohne Suppe: 85.-€

4-Gang: 95.-€

Menü Vegetarisch

Feines von Beete mit Eigelb und Meerrettich

Pilzschaumsuppe mit Lauch-Macadamia Strudel

Gemüsepastete mit geschmortem Chicorée, Walnuss und Orangenbutter

Schaumiges vom Münster mit Lebkuchencrumble und Prosecco Trauben

Feines von Haselnuss und Mandarinen

3-Gang ohne Suppe und Tete de Moine: 72.-€

4-Gang ohne Tete de Moine: 82.-€

5-Gang: 92.-€