

Weihnachtsmenü 2024

auch a la Carte möglich

Gruß aus der Küche

Tartar vom marinierten Alpensaibling mit
Gurken-Mangoragout

19,00€

Cremesüppchen von geräucherten Steinpilzen
mit Kreuzkümmel – Thymianstange

9,00€

Rosa Gebratenes vom Hirschrücken mit Rosmarin
auf Dörrfruchtrisotto an Portweinreduktion

26,00€

Birnen-Estragonsorbet mit
Geiger Cuvée

8,00€

Duett von der geschmorten Gänsekeule und rosa gebratener
Gänsebrust an Cranberryglace mit Haselnußtaler und Blaukraut

36,00€

Maronisouffle mit Apfelpunschschaum

14,00€

Feine Kekse
aus unserer Backstube

7,00€

pro Person: 89,00€