



GRAND HOTEL WIEN

Heiliger Abend, 24. Dezember 2017 - Dinner "Le Ciel by Toni Mörwald"

4-Gang Wahlmenü / 4-course choice menu € 155,00

5 Gang Wahlmenü / 5 course choice menu € 160,00

Amuse Bouche

Gänseleberparfait
mit Roten Rüben & Zartbitterschokolade

oder

Roh marinierte Jakobsmuschel
mit Knoblauch-Paprika Emulsion & Avocado

* * *

Sellerierisotto
mit pikantem Haschée & Mascarpone

oder

Zander
mit geschmortem Fenchel . Salzzitronen & Lardo

* * *

Rehrücken
mit jungem Rotkraut & Perigord Trüffel

oder

Geschmortes Rind
mit Melanzani & BBQ Aromaten

* * *

Käseselektion
Österreich . Frankreich . Italien

oder

Ananassorbet
mit Yuzu

* * *

Gestockte Kaffee crème
mit Kumquats & Zitronenkuchen

oder

Cox Orange Apfel
mit Zimtblüten & Marzipan

Weihnachtliche Mignardises

Amuse Bouche

Goose liver parfait
with beetroot & dark chocolate

or

Raw marinated scallop
with garlic-bell pepper emulsion & avocado

* * *

Celery risotto
with savoury hash & mascarpone

or

Pike perch
with braised fennel . salt lemon & lardo

* * *

Roe deer loin
with young red cabbage & Perigord truffle

or

Braised beef
with eggplant & BBQ aromatics

* * *

Selection of cheeses
Austria . France . Italy

or

Pineapple sherbet
with Yuzu

* * *

Set coffee cream
with kumquats & lemon cake

or

Cox Orange apple
with cinnamon blossoms & marzipan

Christmas Mignardises