



GRAND HOTEL WIEN

25. Dezember 2017 – Lunch & Dinner “Le Ciel”

4-Gang Wahlmenü / 4-course choice menu € 135,00

5 Gang Wahlmenü / 5 course choice menu € 140,00

Amuse Bouche

Entenleber
mit Topinambur & Bitterorange

oder

Geflämmte Wildgarnelen
mit Schalottenvinaigrette & Pfefferoni

* * *

Hecht
mit Nussbutter . Honig & geschmortem Fenchel

oder

Seeforelle
mit Rettich . Stangensellerie & Lauge

* * *

Mieral Perlhuhn
mit Schwarzwurzel & Perigord Trüffel

oder

Gegrillte Beiried
mit Bohnen & pikantem Paprika

* * *

Käseselektion
Österreich . Frankreich . Italien

oder

Quittenschnee mit Wacholder

* * *

Geschmorte Williams Christ Birne
mit Nussbutter Eis & karamellisiertem Butterzopf

oder

Zitrustarte
mit Baiser & Thymian

Weihnachtliche Mignardises

Amuse Bouche

Duck liver
with Jerusalem artichokes & bitter orange

or

Flamed wild prawns
with shallots vinaigrette & spicy pepper

* * *

Pike
with brown butter . honey & braised fennel

or

Brown trout
with radish . celery & lye

* * *

Mieral guinea fowl
with salsify & perigord truffle

or

Grilled beef sirloin
with beans & savoury bell pepper

* * *

A selection of cheeses
Austria . France . Italy

or

Quince snow with juniper

* * *

Braised Williams Christ pear
with brown butter ice cream & caramelized braided yeast bread

or

Lemon tart
with meringue & thyme

Christmas Mignardises