



Heiliger Abend, 24. Dezember 2018 – Dinner „Le Ciel“

4-Gang Wahlmenü / 4-course choice menu € 170,00

5 Gang Wahlmenü / 5 course choice menu € 185,00

Amuse Bouche

Gebeizte Forelle

mit Purple Haze Karotte & Eukalyptus

oder

Marinierter Kalbskopf
mit Ananassenf & Radieschen

Gänseleber
mit Cox Orange Apfel & Majoran

oder

Zander
mit Bellota Schinken & geräuchertem Erdäpfelschaum

Rehrücken
mit Spitzkraut & Orangenverbene

oder

Geschmortes Rind
mit Roscoff Zwiebel & Perigord Trüffel

Käseselektion
Österreich . Frankreich . Italien

oder

Clementinen-Sorbet
mit Raz el Hanout

Passionsfrucht-Tarte
mit Baiser & Mandeln

oder

Williams Christ Birne
mit X-Mas Aromaten & Pistazie

Weihnachtliche Mignardises

Amuse Bouche

Marinated trout

with Purple Haze carrot & eucalyptus

or

Marinated veal head
with pineapple mustard & garden radish

Goose liver
with Cox Orange apple & marjoram

or

Pike perch
with Bellota ham & smoked potato foam

Roe deer loin
with pointed cabbage & orange verbena

or

Braised beef
with Roscoff onion & Perigord truffle

Selection of cheeses
Austria . France . Italy

or

Clementine sherbet
with Raz el Hanout

Passion fruit tart
with meringue & almonds

or

Williams Christ pear
with X-Mas aromatics & pistachio

Christmas Mignardises