

24. Dezember 2018 - Dinner "Grand Brasserie"

Festmenü / Gala Menu € 95,00

Rote Rübenscarpaccio, geräucherte Entenbrust,
Ziegenkäse, schwarze Nüsse

* * *

Maronischäumsuppe, Wachsel, Trüffel

* * *

Perlhuhn, Mohnpolenta,
Kohlsprossen, Trauben-Pancetta Jus

oder

Rehrücken, Apfel-Rotkraut,
Topinambur, Zimtfeige

oder

Steinbuttfilet, Belugalinsen,
Wurzelgemüse, Bouillabaisse

* * *

Dessertbuffet:

Duo vom Schokoladenmousse, geröstete Mandelsplitter,
karamellierte Birne
Orangen-Grand Marnier Crème Brûlée
Handgezogener Topfenstrudel mit Zimtsauce
Spekulatiusmousse
Grüner Tee-Ingwergelee, Knusperstreusel
Bûche de Noël
Bratäpfel, Vanillesauce, Preiselbeerchutney

Beetroot carpaccio, smoked duck breast,
goat curd cheese, marinated black walnuts

* * *

Cream of chestnut soup, soft-boiled egg, truffle

* * *

Guinea fowl, poppy seed-polenta,
brussels sprouts, grape-pancetta jus

or

Roe deer loin, apple-red cabbage,
Jerusalem artichoke, cinnamon fig

or

Turbot filet, beluga lentils,
root vegetables, bouillabaisse stock

* * *

Dessert buffet:

Two kinds of chocolate mousse, roasted almonds,
caramelized pear
Orange-Grand Marnier crème brûlée
Curd cheese strudel with cinnamon sauce
Spiced cookie mousse
Green tea-ginger jelly, crispy crumbles
Bûche de Noël
Roast apple, vanilla sauce, cranberry chutney