

WEIHNACHTSMENÜ

24.12.2021 & 25.12.2021

Gebeizter Saibling

Dill-Sauerrahm Sud / Gurke / Radieschen

Crudo von der Jakobsmuschel

Hokkaido Kürbis / Vadouvan Vinaigrette / Walnuss

~

Wolfsbarsch

Petersilie / Verjus Beurre Blanc / Lauch

Eifeler Rehrücken

Steinpilz / Semmelknödelschnitte / Cassis / Topinambur / Blutwurst

~

Mandarine

Lebkuchen Crumble / Joghurt-Mandarinen Sorbet / Guanaja Cremeux

Menü in drei Gängen

wahlweise:

gebeizter Saibling *oder* Crudo von der Jakobsmuschel
Wolfsbarsch *oder* Eifler Rehrücken
