

Weihnachten 2022

English version below

Heiligabend ausschließlich Menü geöffnet ab 17:00 Uhr
1. und 2. Weihnachtstag Menü und Auswahl an a la carte-Gerichten
Küche 12:30 Uhr bis 16 Uhr & 17:30 Uhr bis 22 Uhr

Weihnachtsmenü
mit vegetarischen Alternativen

Vorab zu unserem knusprigen Brot
Gänserrillettes *Kürbis-Rosinen-Dip*

1.

Mit Mandarinen gebeizter Wildlachs
mit Mandarinensalat, grünem Spargel und Safran-Hollandaise
Grüner Spargel mit Safranhollandaise und Kräutersalaten

2.

Enten-Consommé mit Ingwer, Koriander und Shiitake
Waldpilz-Süppchen mit Kernöl

3.

Trüffel & Topinambur

4.

Wolfsbarsch mit Yuzu, Kirschtomaten & Sellerie
(als Zwischengang oder Hauptgang wählbar)

5.

Rücken vom Holsteiner Reh, Jus mit schwarzem Pfeffer und Cranberries
Maronen-Wirsing-Bällchen, Quitte, Pommes Dauphine
Geröstete Rote Bete, Wirsing-Maronen-Bällchen
Estragonschaum und Pommes Dauphine

6.

Spekulatiuseis und Amarena-Kirsch-Sabayone

oder

Birnensorbet mit Williamsbrand

7.

Auswahl von Rohmilchkäsen
mit Trauben, Walnüssen, Chutney und Fruchtbrot

Menü mit 7 Gängen 128,- / 6 Gängen 118,- / 5 Gängen 108,- / 4 Gängen Euro 98,-

Christmas 2022

Christmas Eve only menu open from 5 p.m
Christmas Day & Boxing Day Menu & A La Carte Choices
Kitchen 12:30 p.m. to 4 p.m. & 5:30 p.m. to 10 p.m

Christmas menu *with vegetarian alternatives*

In advance to our crispy bread
Goose rillettes pumpkin and raisin dip

1.

Wild salmon pickled with tangerines
with tangerine salad, green asparagus and saffron hollandaise
Green asparagus with saffron hollandaise and herb salad

2.

Duck consommé with ginger, coriander, and shiitake
Wild mushroom soup with pumpkin seed oil

3.

Truffle & Jerusalem Artichoke

4.

Sea bass with yuzu, cherry tomatoes & celery
(can be selected as an intermediate course or main course)

5.

Saddle of Holstein deer, jus with black pepper and cranberries
Chestnut and savoy balls, quince, Dauphine potatoes
Roasted beetroot, savoy and chestnut balls
Tarragon foam and Dauphine potatoes

6.

Continental Spice Cookies ice cream and amarena cherry sabayons

or

Pear sorbet with Williams brandy

7.

Selection of raw milk cheeses
with grapes, walnuts, chutney, and fruit bread

Menu with 7 courses €128 / 6 courses €118 / 5 courses €108 / 4 courses €98