



Menü am Heiligen Abend
24. Dezember 2019

Rote Bete Carpaccio
Ziegenkäse Espuma | Pinienkerne | Pumpernickel
Beetroot carpaccio
goat cheese espuma | pine nuts | pumpenickel

Artischockencremesuppe
Tomate | Sellerie
Artichokes cream soup
tomato | celery

Filet vom Skrei
Kartoffel-Lauch Mousseline | Radieschen | Dillsud
Filet of sea skrei
potato-leek mousseline | radishes | stock of dill

In Tranchen geschnittene Kalbshaxe sous vide
Quinoa | Blumenkohl | weißer Pfefferschaum
Knuckle of veal sous-vide
quiona | cauliflower | white pepper foam

Spekulatiusmousse
Schokolade | Mandarine
Gingery biscuit mousse
chocolate | mandarin

Weihnachtsgebäck
Christmas cookies

€ 130 pro Person



**Menü am 1. und 2. Weihnachtsfeiertag
25. und 26. Dezember 2019**

Maronenschaumsuppe
Amaretto | Pumpernickel
*Chestnut foam soup
Amaretto | pumpernickel*

Zweierlei vom bayerischen Ochsen
- geschmorte Backe und rosa gebratenes Filet -
Pastinake | Sellerie | Urkarotte | Jus
*Twofold of bavarien ox
parsnip | celery | carrot | jus*

Variation von Joghurt und Mango
Vanillekipferl Crumble
*Variation of yoghurt and mango
vanilla crescents crumble*

€ 65 pro Person



Silvestermenü am 31. Dezember 2019

Variation von Lachs und Kaviar
Blinis | Sour Cream | Feige
*Variation of salmon and caviar
blinis | sour cream | fig*

Tomatenessenz
Schneekrabbe | Zitronenthymian
*Essence of tomato
snowcrab | lemonthyme*

Black Cod
Topinambur | Miso | Limettenjus
*Black Cod
topinambur | miso | lime jus*

Vodka-Cassis Sorbet | Beeren
Vodka-cassis sorbet | berries

Rosa gebratenes Kalbsfilet
Morchelrahm | Tomatenkräpfen | Maronen
*Roasted veal filet
morel cream | tomatoes doughnuts | chestnuts*

Schweizer Gruyère
- 18 Monate gereift -
Apfelchutney | Brioche | Rosmarin
*Swiss Gruyère
- 18 months mature -
apple chutney | brioche | rosemary*

Mokkamousse
Gewürzorange | Zimtcrumble
*Mocha mousse
flavoured oranges | cinnamon crumble*

Petit Fours
Petit fours

€ 170 pro Person