WEIHNACHTSMENÜ

KALB · SELLERIE · APFEL
Kalbs-Tatar · Salzsellerie · Apfel-Gel

oder

JAKOBSMUSCHEL · TOPINAMBUR · HASELNUSS
Gebratene Jakobsmuschel · Topinambur-Creme · Haselnuss-Crunch

***

MARONI · ENTENLEBER · TRÜFFEL
Maroni-Suppe · Geräucherte Entenleber · Wintertrüffel

oder

KÜRBIS · ROTKRAUT · MARONI
Gebackenes Kürbis-Tascherl · Mariniertes Rotkraut · Glacierte Maronen

***

HIRSCH · KARTOFFEL · SCHWARZWURZEL
Rosa gebratener Rücken vom Authaler Hirschkalb · Kartoffel-Flan · Schwarzwurzel-Creme

oder

ZANDER · KAROTTE · ORANGEN
Gebratenes Böhmerwald Zanderfilet · Glacierte Karotte · Orangen-Beurre Blanc

***

BAUMKUCHEN · MANDARINE · ZIMT
Hausgemachter Baumkuchen · Mandarinen-Sorbet · Zimt-Mousse

oder

SCHOKOLADE · APFEL · GLÜHWEIN
Dunkles Valrhona Schokoladen-Mousse · Bratapfel · Glühwein-Sorbet

MENÜ IN 3 GENÜSSEN I € 74,5
MENÜ IN 4 GENÜSSEN I € 89,5

Zu unseren Gerichten reichen wir frisches Gebäck und zweierlei Butter