

Weihnachts-Menü

Erster & Zweiter Weihnachtstag

Vorspeise: Calvados - Consommé
mit Julienne-Gemüse & einer gebratenen Jacobsmuschel

Weinbegleitung: 0,1 | Chardonnay Oak & Steel

Hauptgang: Brust von der Barbarie-Ente
Im Ofen gebacken, auf winterlichem Rahmwirsinggemüse.
Dazu in Butter gebratene Tranchen vom Serviettenkloß

Weinbegleitung: 0,1 | Château de Jau Rouge

oder: Steinbutt-Filet
an einem Rote-Bete-Pürree mit Dill-Weißwensauce

Weinbegleitung: 0,1 | Man Vintners Chenin Blanc

Dessert: Petit Beurre vom Gewürzspekulatius
hausgemachtes Spekulatiusparfait mit heißen Zimtpflaumen

Weinbegleitung: 5 cl Taylors Select Ruby

Preis für das Menue: € 35, 50 / Pers.

Weinbegleitung mit empfohlenen Weinen € 13, 50 / Pers.

Liebe Gäste,
sollten Sie nicht ganz so hungrig sein, können Sie auch
den **Hauptgang separat** bestellen.

Wir bitten um Verständnis dafür, dass wir Ihnen alle anderen Gerichte laut
Speisenkarte in der Zeit von 11 bis 14 Uhr nicht anbieten können.