

# G

## WEIHNACHTSMENU

24. DEZEMBER BIS 26. DEZEMBER 2018

*Christmas Menu December 24<sup>th</sup> until December 26<sup>th</sup> 2018*

Carpaccio von Kalb mit Nelkengel  
Mandarinen und eingelegten Schalloten  
*Veal carpaccio with cloves, tangerines and marinated shallots*



Geröstete Sellerie-Apfelsuppe  
*Roasted celery-apple soup*



Ravioli Nero di Seppia gefüllt mit Krabbenfleisch  
Cherry Tomaten und Krustentier Sauce  
*Ravioli nero di sepia filled with crab meat  
cherry tomatoes and crustacean sauce*



Birnensorbet mit Sternanischaum  
*Pears sherbet with star anise foam*



Glasierte Wachtelbrust mit Morcheln  
Kürbispüree und Portwein Jus  
*Glazed quail breast with morels  
pumpkin mash and port wine sauce*



Mandarinen-Karamell-Zimt Variation  
*Tangerines-caramel-cinnamon variation*

- 3 - Gang Menu 75.-
- 4 - Gang Menu 85.-
- 5 - Gang Menu 95.-
- 6 - Gang Menu 105.-