



Menu natalizio 1

Mille Feuille

formaggio fresco • insalata di verdure grigliate

+++

Crema di zucca

capasanta • semi di zucca

+++

Ravioli di vitello

cavolini Bruxelles • pomodori

+++

Duetto di anatra di Natale

petto • salsa all'arancia e caramello • crauti rossi & coscia • jus alla vaniglia • patate gratinate

+++

Sorbetto al punch

schiuma di cioccolato bianco

+++

Biscotto "Riesenspitzbua" falso

parfait alla vaniglia • confit di albicocche • noci

Menu natalizio 2

Carpaccio di barbabietola

vinaigrette d'orzo • salmerino affumicato

+++

Crema di crostacei

ravioli di piselli • schiuma di caffè

+++

Gnocchi di canapa

ragù di salsiccia

+++

Sella di cervo

crosta di carube • cavolo rapa

+++

Sorbetto all'arancia

Lillie Rosé • schiuma di lavanda

+++

Savarin ai semi di papavero e cocco

salsa di strudel di mele • gelato alla cannella

Menu natalizio 3

Ceviche di zucchini

quinoa nera • gamberi arrosti

+++

Crema di castagne tartufata

pralina di sedano

+++

Praline di porcini

spuma di fonduta • olio all'erba cipollina

+++

Trota artica

salsa al curry rosso • tagliatelle di verdure

+++

Filetto di vitello

crosta di santoreggia • endivie al balsamico • carote

+++

Terrina di panpepato

mantello "Baumkuchen" • salsa alla vaniglia



menu a 3 portate € 55 • menu a 4 portate € 65 • menu a 5 portate € 73 • menu a 6 portate € 79

Coperto: Pane biologico di alta qualità e crema spalmabile di stagione € 3,00