

# DES KRÄMERS WEIHNACHTSMENÜ

EMPFANG IN UNSEREM INNENHOF  
MIT GLÜHWEIN & KASTANIEN  
BEI OFFENEM FEUER

GRUSS DER KÜCHE

---

**GÄNSELEBERPARFAIT**  
SELLERIE | ORANGE | HASELNUSS

ODER

**SARDE IN SAOR**  
ZWIEBEL | PINIENKERNE | GOJIBEERE

---

**MARONISCHAUMSUPPE**  
KNUSPRIGE BLAUKRAUTZIGARILLO

---

**ROSA GESCHMORTER KALBSTAFELSPITZ**  
BERGKÄSEPÜREE | PORTWEINREDUKTION  
KRÄUTERSEITLINGE | VOGELBEEREN

ODER

**ISLANDLACHS**  
ROTE RÜBEN RISOTTO | GRANNY SMITH  
KREN | KRÄUTERSALAT

ODER

**KNUSPRIGER KARFIOL**  
MISOCRÈME | SHIITAKE | GRANATAPFEL | TRÜFFEL

---

**WALDVIERTLER GRAUMOHN & BAUERNTOPFEN**  
TAHITI-VANILLE | PASSIONSFRUCHT |  
CALLEBAUT-SCHOKOLADE

€ 59,- exkl. Empfang & Gedeck