

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
HOCHWILD WAN TAN

COQ AU VIN vom Wildhendl
BERGKÄSEPÜREE | PORTWEINREDUKTION
PILZE | VOGELBEEREN

ODER

ISLANDLACHS
ROTE RÜBEN RISOTTO | GRANNY SMITH
KREN | KRÄUTERSALAT

ODER

KNUSPRIGER KARFIOL
MISOCRÈME | SHIITAKE | GRANATAPFEL | TRÜFFEL

MOHN DIEU
RAVIOLI | PARFAIT | SOUFFLÉ
GLÜHBIRNE | CALLEBAUT-SCHOKOLADE

€ 59,- exkl. Empfang & Gedeck