



Unser Chefkoch
Ulrich Carl
und sein Team
empfiehlt:

Ihr Weihnachtsmenü 2023

Vorspeisen

- Gin Tonic Lachsforelle mit eingelegter Gurke, Gurkengel und Gurkenkresse
- Sandelholz gebeizter Holsteiner Rinderrücken mit Herbsttrompeten, Buchweizen Blinis und Trüffelmayonaise
- Creme Brûlée von der Gänseleber mit frischen Feigen, Portweingelee und Rapunzel Salat
- Gratiniertes Ziegenkäse mit Honig, Walnüssen, Ringelbete und Friseespitzen *(vegetarisch)*

Suppen

- Hummersüppchen mit Vanille und Weinbrand
- Feldsalatsüppchen mit Entenbrust und Croûtons

Hauptspeisen

- Confiertes Winterkabeljau mit Zitrusfrüchten, Topinambur Creme und Süßkartoffelknusper
- ½ Vierländerente mit Feigenrotkohl Kartoffelklöße, kräftiger Entensauce und Backpfel
- Pfeffersteak vom Hirschkalb mit Kartoffel-Apfel-Gratin und Wildbrokkoli in Mandelbutter
- Weihnachtlicher Gänsebraten mit Apfelrotkohl, abgeschmelzten Kartoffelknödel und Preiselbeeren
- Risotto Aquarella mit Birne, Gorgonzola und Treviso *(vegetarisch)*
- Ofensellerie mit Pankokruste, Kürbisspalten, Pinienkernen, geschmorten Datterinotomaten und Erbsensprossen *(vegetarisch)*

Dessert

- Grand Manier Eis Parfait mit Zuckerknusper, Orangenragout und Adventsgebäck
- Lebkuchen-Creme Brûlée mit Glühweinsorbet und Mandelbogen
- „Süßer Blumentopf“ mit weißem Nougatmousse Tonkabohnen Erde, Früchten und Honey-Cress

*** Auch als Buffett möglich ***

