

Weihnachten

25. & 26.
DEZEMBER

WIR FREUEN UNS,
DIE WEIHNACHTSTAGE
WIEDER MIT EUCH ZU VERBRINGEN.

EMPFANG UM 18:00 UHR
GEMEINSAMER MENÜSTART IM ANSCHLUSS

Weihnachtsmenü

Gruß aus der Küche

Das Menü

Label Rouge Lachs
Grapefruit · Fenchel · Senf · Dill · Riso Venere

Girlan Indra Sauvignon Blanc DOC 2025 · Südtirol

Ravioli
Ente · Parmigiano Reggiano · Rotkohl

De Stefani Pinot Nero IGT 2021 · Venetien

Island Fiskur Seeteufel
Artischocke · Lardo · Salzzitrone · Linse

Cantina Tramin Glarea Chardonnay DOC 2023 · Südtirol

Kalbsbäckchen vom Brüninghoff
Topinambur · Marone · Preiselbeere · Gnudi

Planeta Etna Rosso DOC 2020 · Sizilien

Pandoro
Zabaione · Kumquat · Mandel · Schokolade

Maculan Dindarello Moscato Veneto IGT 2021 · Venetien

Menü · 119

Weinbegleitung · 55

Nur mit Reservierung · Vorauszahlung des Menüpreises vor Ort

Preise in € inklusive MwSt

Vegetarische Alternative auf Anfrage möglich.
Allergien & Unverträglichkeiten bitte vorab mitteilen.