

## Das Wintermenü

### Feine Appetizer zum Aperitif

#### Amuse gueule

\*\*\*

Gelbflossenmakrele mit Thunfischpraline, weißem Soja und Rettich

\*

Jakobsmuschel mit Schwarzwurzeln und Petersilie

\*

Wolfsbarsch mit Gemüse-Muschel Beurre Blanc, Calamaretti und Fenchel

\*

Blumenkohl mit fermentiertem Knoblauch und geschäumter Nussbutter

\*

Wildhase mit Rosenkohl, Gänseleber Topinky, Trompetenpilzen und  
Schupfnudeln

\*

Vacherin Mont d'Or mit Kartoffeln und schwarzem Trüffel

\*

Pré-Dessert

\*

Mandarine mit Griottine und Nougat

\*\*\*

#### **Pâtisserie: Christstollen**

Operaschnitte

Mandel Macaron

Tonkabohnen Praline

Zimt-Vanille Cannele

Rum Krustenpraline

**4-gängig - € 140,-- / 5-gängig - € 160,--**

**6-gängig - € 180,-- / 7-gängig - € 195,--**