



## **Weihnachtsmenü 2021**

**25. & 26.12.21**

**(Mittag & Abend)**

### **Forelle aus Calmbach**

Imperial Kaviar | Apfel | Kohlrabi

### **Kaisergranat aus Norwegen**

Bisque | Kürbis | Portulak

### **Perlhuhn aus Frankreich Label Rouge**

Rotkraut | Topinambur | Wintertrüffel

### **Hirschrücken von der Wildmanufaktur Gosbach**

Petersilienwurzel | Buchenpilze | Creme vom schwarzen Apfel

### **Cru Virunga von Original Beans**

Karamell | Erdnuss

**5 Gänge – einhundertneunundfünfzig €**



## Silvester Menü 2021

### **Königskrabbe von der Barentsee**

Fermentierte Erdbeere | Rettich | Basilikum

### **Lachsforelle aus Calmbach**

Seeigelschaum | Mönchsbart | Kalbskopf

### **Jakobsmuschel aus Norwegen**

Koshihikari | Blumenkohl | Wintertrüffel

### **Taube von Mieral**

Schmorbirne | Rotkraut | Blutwurst

### **Hanging Tender Steak von GOP**

XO | Cima di Rapa | Sellerie

### **Kokos**

Mango | Grüntee

**6 Gänge – einhundertneunundachtzig €**