

WEIHNACHTSMENÜ AM 25.12.2017



Tatar vom Thunfisch

Oliven-Parmesan Marinade und Basilikum

A1, A4, A11



Shabu-Shabu

Bouillon vom Landschwein mit Enoki Pilzen und Gemüse
mit Wagyu K-2

A1, A8, A11, Nitritpökelsalz



Cremiges Risotto

mit schwarzem Trüffel und Prosecco

A1, A6, A8, A11



Gegrilltes Steak vom Wagyu-Tafelspitz auf Morchelrahmsauce

Püree von der Erbse und Karotte und Mini Gemüse

dazu Anna-Kartoffeln mit Thymian

A1, A4, A6, A8, A9



Törtchen vom Matcha

Mit Himbeerglasur und Pistazien Eis

A1, A4, A6, A7 (Pistazie)

105,00 Euro pro Person

Allergene

A1: Ei | A2: Erdnüsse | A3: Fisch | A4: Gluten | A5: Krebstiere | A6: Laktose | A7: Schalenfrüchte: A7a: Pinienkerne, A7b: Mandel, A7c: Walnuss
| A8: Sellerie | A9: Senf | A10: Soja | A11: Sulfit | A12: Sesam |