

WEIHNACHTSMENÜ AM 26.12.2017



Carpaccio vom Rinderfilet mit Pommery Senf
und Salatbukett

A8, A9, A11



„Chickentea“

Gemüseperlen, Sherry unter der Blätterteighaube

A1, A4, A6, A8, A11



Pochiertes Störfilet auf Butter-Rieslingsauce

Minikürbis gefüllt mit Kaviar

A6, A8, A11



Gegrilltes Gross Bavette US Black Angus

Trüffeljus

Bohnenbündchen im Eifler Schinken, Safran Stampf

A1, A4, A6, A8, A11, Nitritpökelsalz



Mousse vom Nougat

Tarte au Citron

A1, A4, A6, A7b, A7c

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 |