



Montag, 26. Dezember 2022

Sanft pochierte Rehterrine
an feinem Waldorcocktail und Preiselbeerschmand

Consommé aus der Petersilienwurzel
mit eigenem Flan und schwarzem Trüffel

Am Stück zart gebratener Kalbsrücken
mit Steinpilzrahm Fingermöhren und Williamskartoffeln

Mousse-Dialog aus Glühwein und weißer Schokolade
an gebeizten Mandarinspalten

Dienstag, 27. Dezember 2022

Variation aus heimischem Saibling
mit Feldsalatröschen

Aufgeschäumtes Süßkartoffelsüppchen
mit gebackenem Estragon

Rosa gebratenes Rinderfilet an einer Ochsenmarkjus
dazu Bohnenbündchen und Yorkshire Pudding

Lauwarmer Walnussauflauf
mit eigenem Eis und Zwetschgenkompott