



Weihnachtsmenü

25. und 26. Dezember 2018

Amuse-bouche

Kastaniensuppe
mit Parmesanschaum

Wilder Kabeljau auf der Haut gebraten
an einem feinen Safran-Sößchen
mit Sellerie-Pürée und Orangen-Karotten

oder

In rotem Wein geschmorte Ochsenbäckchen
mit einem orientalischen Dattel-Gewürz-Sößchen
an Speck-Rosenkohl und Knödeln « à la française »

Le Dessert de Noël
du Maître Christophe

46,90