



Weihnachtsmenü

24. und 25. und 26. Dezember 2020

Amuse-bouche

Topinambur-Artischocken-Süppchen
mit Trüffel

Auf der Haut gebratener Wilder Kabeljau an Sauce Aurore
mit gegrilltem Bacon und Blumenkohlpüree

oder

In Burgunder geschmorte Kalbsbäckchen
mit Rahmwirsing und Karottenpüree

Le Dessert de Noël
du Maître Christophe

3 Gänge 44,00

4 Gänge 54,00