

Grüne Weihnacht

Cremige Burrata auf Auberginentatar
Sesamcrème und Denkmalz-Bierbalsamico

Velouté vom Hokkaido-Kürbis
mit Grießklößchen

Tarte von Sonnengemüsen auf Pinienspinat und Sauce Vierge

Schokoladen-Kirschparfait im Baumkuchenmantel
Portweinkirschen/Schokoladenknusper/Schokoladeneis

49,00 Euro

Kinder-Weihnacht

Fruchtige Tomatensuppe

Kleines Kalbsschnitzel,
Kindergemüse mit Erbsen, Möhren und Gnocchi

Feine Schokoladen Panna Cotta

22,50 Euro

Pfälzische Weihnacht

Feines von der geräucherten Forelle
Gurke, Rote Bete & Meerrettich

Velouté vom Hokkaido-Kürbis
mit Grießklößchen

Zarter Rinderbug in unserem Dunklen geschmort
Zweierlei Sellerie und Gewürz-Pflaume

Schokoladen- Kirschparfait im Baumkuchenmantel
Portweinkirschen/Schokoladenknusper/Schokoladeneis

59,00 Euro

Französische Weihnacht

Terrine vom Kalbstafelspitz „à la nicoise“
mit Thunfisch und Kapern

Dorade Royale auf Pinien-Blattspinat
Ofentomaten, Sauce Vierge und Pistou

Zarte Perlhuhnbrust mit Wilder Biene glasiert
Kartoffel-Chorizo-Galette/Karotten-Ingwerpurée/Jus mit Tonkabohne

Birnen-Karamell-Gâteau
Haselnuss-Panna Cotta/Zimteis

69,00 Euro



WIR WÜNSCHEN UNSEREN GÄSTEN
EIN FROHES WEIHNACHTSFEST

UNSERE MENÜEMPFEHLUNG
ZU WEIHNACHTEN