

Weihnachten 2018

24. Dezember: mittags geschlossen / ab 19:00 Uhr

25. Dezember: 12:00 bis 14:00 Uhr / ab 18:00 Uhr

26. Dezember: 12:00 bis 14:00 Uhr / ab 18:00 Uhr

Amuse-Bouche

–

Thunfisch, Rosa Pfeffer, Kenia Bohne, Sprossen, Hibiskus, Schweinebauch

–

Tatar vom Kalbsfilet, Anis, Spitzkohl, Birne, Trüffel, Kartoffel, Röstzwiebel

–

Geeister Whisky Sour – New York Style

–

Barbarie Ente x2 (Brust & gebacken), Süßkartoffel, Rosenkohl, Specköl, Pflaumenwein

–

Sainte-Maure, Zuckerwatte, Apfel, Röstbrot

–

Nougat, Brownie, Ingwer, Kaffee, Karamell

–

Petit Fours

€ 89,50 p. P.

Silvester 2018

Mittags geschlossen / **ab 19:00 Uhr**

Amuse-Bouche

–

Gänseleber, Apfel, Baiser, Kokos, Kirsche, Pfeffer

–

Calamaretti, Radischen, Nussbutter, Orange, Sepia, Zitrone

–

Lachs, Kohlrabi, Mango, Erdnuss, Thai Curry, Soja, Chili, Sesam

–

Geeister „Champagner French 75“

–

Lomo Iberico x2, Paprika, Fava, Gurke, Koriander, Tomate, Joghurt, Falafel

–

Bergkäse, Feige, Brot, Bier, Kuchen

–

Belgische Schokolade, Haselnuss, Tonkabohne, Rosmarin, Limette

–

Petit Fours

€ 109,00 p. P.