



Weihnachtsmenü 2024 Nr. 2

STARTER

ENTE AUF MARONEN

MARONEN-SCHAUMSÜPPCHEN
LAUWARME TRANCHEN VON GERÄUCHERTER ENTE
THYMIAN-ÖL | MARONEN-CRUMBLE

SIR JACOB BACON FROM CHINA

GEBRATENE JAKOBSMUSCHELN
ERBSEN-MINZ-PÜREE | KNUSPRIGER SPECK-CHIP
HOISIN-SAUCE

EATERY'S TRÜFFEL-RISOTTO [V]

GETRÜFFELTES GRAUPENRISOTTO
SAUTIERTE KRÄUTERSAITLINGE
ESPUMA UND CHIP VOM PARMESAN

MAIN

EATERY'S CHRISTMAS-FILET

RINDERFILET
SERVIETTENKNÖDEL | GEBRATENER ROSENKOHL
PORTWEIN-GEWÜRZ-JUS

FISH & SHRIMP ROYAL

FILET VOM FANG DES TAGES | GEBRATENE GAMBAS
MÖHREN-PÜREE | FENCHEL-SALICORN-GEMÜSE
RIESLING-BEURRE-BLANC

ROTE BETE WELLINGTON [V]

WELLINGTON VON ROTER BETE IN BLÄTTERTEIG
SELLERIE-PÜREE MIT NUANCEN VON KAFFEE
KRÄFTIGE VEGGIE-JUS

DESSERT

PANNA COTTA TONKA [V]

SAHNE | EIGELB | TONKABOHNE
ROTWEIN-BIRNE | MACADAMIA-NUSS

LAVA CAKE AUF KARAMELL [V]

SCHOKO-KUCHEN MIT FLÜSSIGEM KERN
GESCHMORTE FEIGEN | WHISKY-KARAMELL-SAUCE
WALNUSSEIS

SORBET-VARIATION (MIT SCHWIPS) [V]

FRISCHE BEEREN
AUF WUNSCH MIT WODKA

[V] = vegetarisch

3-Gang-Menü 79 EUR | vegetarisches 3-Gang-Menü 67 EUR