



Weihnachtsmenü 2025 Nr. 2

STARTER

TATAR TRÜFFEL

GETRÜFFELTES BEEF-TATAR
CRUNCHY PARMESAN-CHIP | GEPICKELTE SHIITAKE-PILZE
GEBEIZTES EIGELB | PETERSILIEN-CREME

VON BEEREN UND MEEREN

GEBEIZTER LACHS | HEIDELBEER-KOMPOTT
ROTE-BETE-HEIDELBEER-SORBET
ZITRONEN-JOGHURT-ESPUMA

RAVIOLI DI MARONI E FORMAGGI [V]

MARONEN-RICOTTA-PARMESAN-RAVIOLI | SALBEI-BUTTER
PARMESAN-SCHAUM | KNUSPRIGER SALBEI

MAIN

EATERY'S FILET »HAPPY HOLIDAYS«

RINDERFILET | CASSIS-JUS
GERÖSTETER BLUMENKOHL | HERZOGINKARTOFFELN
BLUMENKOHL-NUSSBUTTER-PÜREE

DUETT VON DER KÜSTE

FILET VOM KABELJAU | GEBRATENE GAMBAS
KARTOFFEL-MOUSSELINE | GLASIERTE SCHWARZWURZELN
PORTWEIN-SCHALOTTEN | MARONEN-SHERRY-VELOUTÉ

ROTE BETE WELLINGTON [V]

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

DESSERT

GLÜHWEIN ZUM LÖFFELN [V]

POCHIERTE GLÜHWEINBIRNE
VANILLE-HIPPE | GLÜHWEIN-CREME
PORTWEIN-CRANBERRY-GEL | VANILLE-KIPFERL-CRUNCH

CHEESECAKE SPEKULATIUS [V]

NEW-YORK-STYLE CHEESECAKE MIT SPEKULATIUS
ORANGEN-ZIMT-COULIS | ORANGENSALAT
ORANGEN-ROSMARIN-SORBET

SORBET-VARIATION (MIT SCHWIPS) [V]

BEEREN
AUF WUNSCH MIT WODKA

[V] = vegetarisch

3-Gang-Menü 79 EUR | vegetarisches 3-Gang-Menü 69 EUR