

Weihnachtlicher Aperitif

Glas Pinot brut „2“ mit gewürztem Orangenlikör 12.-€

Glas Champagner François Secondé 16.-€

Menü Gourmet

Lauwarmer Hummer
mit Salat von Mango und Staudensellerie
und Vanille Beurre Blanc

Gebratene Steinbutt Tranche mit Champagnerkraut,
Blattspinat und Nussbutter-Püree

Kalbsfilet im Crèpemantel mit Waldpilzen, Pommes Dauphine
und getrüffelter Schwarzwurzel

Tete de Moine und Blauschimmelkäse im Knuspermantel
mit Prosecco-Trauben

Gefüllte Weihnachtskugel mit Vanilleparfait,
Karamell und Kokos

3-Gang ohne Steinbutt und Tete de Moine: 85.-€

4-Gang ohne Tete de Moine: 99.-€

5-Gang: 109.-€

Menü Tradition

Hausgemachte Wildpastete mit Apfel-Sellerie-Salat
und Sauce Cumberland

Safran-Fischessenz mit Fischkrokette

Brust von der Barbarie Ente mit Kartoffel-Maronen Püree,
Apfel-Rotkraut und Orangen-Jus

Lebkuchenparfait mit Gewürzzwetschgen und Glühweinsabayon

3-Gang ohne Suppe: 79.-€

4-Gang: 89.-€

Menü Vegetarisch

Schranners Wintergemüse Garten
mit Nuss-Vinaigrette und Kräutern

Schaumsuppe von Tobinambur mit Dörrfrüchtestrudel

Weihnachtliche Gemüsepastete, Trüffel
und Blattsalat mit Orangendressing

Tete de Moine und Blauschimmelkäse im Knuspermantel
mit Prosecco-Trauben

Gefüllte Weihnachtskugel mit Vanilleparfait,
Karamell und Kokos

3-Gang ohne Suppe und Tete de Moine: 65.-€

4-Gang ohne Tete de Moine: 75.-€

5-Gang: 85.-€