



Weihnachtsmenü 2018

Vorspeien

"Vorspeise- Teller a la Maison" 1

Indo-Salat aus Mango/Avocado/Papaya mit Thunfisch Tatar in Klebreis-Pulver, serviert mit gebackenen Scampi in Reisflocken und Lachsrolle mit Sesam 18,50 €

"Duette Suppe a la Indochine 2

Hühner-consommé mit Pilzklößchen und Hokkaidocreame mit pochiertem Bio-Ei und knusprigem Speckstreifen 18,50 €

Vegane "Vernügen" 3

Hokkaidosuppe mit Kokosmilch verfeinet und Vegane-Rolle mit Tofu-Avocado-Mango auf Tamarindesauce 16,90 €

Hauptgang

Trio du Chef 4

Iberico Schweinefilet/ Rinderspieß mit Wildblätter /glacierte Weibliche Entenbrust mit Szechuanpfeffer & Curry-Kokosmilchsauce, serviert mit bunten asiatischen-Gemüse -Ragout und Duftreis mit Lauchzwiebelöl 34,90 €

Fischteller „fine de cuisine“ 5

Winter-Kabeljau mit Äpfel-Zwiebel & Karamelisierte Jakobmuschel & Scampi mit Pakchoi, serviert mit Mousseline von Kürbis-Süßkartoffeln auf zweierlei-soßen 34,90 €

Assiette végétarien „du chef“ 6

Gedämpfte Teigtaschen, tourniertes buntes Wintergemüse und Mousseline von Kürbis-Süßkartoffeln an feiner Buttersauce 29,90 €

Dessert

„Weihnachtstraum“ 7

Birne Helene mit Vanilleeis, Grieß-mousse mit Zimt-Pflaumenkompott und Walnuss-Parfait 14,90 €

Sie können sich Ihr Menü auswählen

Menü 1:	3.. Gänge (Vorspeise 1 oder Vorspeise 2– Hauptgang - Dessert)	<u>49,90€</u>
Menü 2:	4.. Gänge (Vorspeiseteller 1-Suppe 2-Hauptgang- Dessert)	<u>59,90€</u>

Ve.Menü: **3.. Gänge** (Vorspeise ³ Hauptgang ⁶ -Dessert)

42.90.€

Weihnachtsmenü 2018

Vorspeien

"Vorspeise- Teller a la Maison" ¹

Indo-Salat aus Mango/Avocado/Papaya mit Thunfisch Tatar in Klebreis-Pulder, serviert mit gebackenen Scampi in Reisflocken und Lachsrolle mit Sesam

18.50 €

"Duette Suppe a la Indochine" ²

Hühner-consommé mit Pilzklößchen und Hokkaidocreame mit pochiertem Bio-Ei und knusprigem Speckstreifen

18.50 €

Vegane "Vernügen" ³

Hokkaidosuppe mit Kokosmilch verfeinet und Vegane-Rolle mit Tofu-Avocado-Mango auf Tamarindesauce

16.90 €

Hauptgang

Trio du Chef ⁴

Iberico Schweinefilet/ Rinderspieß mit Wildblätter /glacierte Weibliche Entenbrust mit Szechuanpfeffer & Curry-Kokosmilchsauce, serviert mit bunten asiatischen-Gemüse -Ragout und Duftreis mit Lauchzwiebelöl

34.90 €

Fischteller „fine de cuisine“ ⁵

Winter-Kabeljau mit Apfel-Zwiebel & Karamelisierte Jakobmuschel & Scampi mit Pakchoi, serviert mit Mousseline von Kürbis-Süßkartoffeln auf zweierlei-soßen

34.90 €

Assiette Végétariens

„du chef“ ⁶

Gedämpfte Teigtaschen, tourniertes buntes Wintergemüse und Mousseline von KürbisSüßkartoffeln an feiner Buttersauce

29.90 €

Dessert

„Weihnachtsstraum“ ⁷

Birne Helene mit Vanilleeis, Grieß-mousse mit Zimt-Pflaumenkompott und Walnuss-Parfait

14.90 €

Sie können sich Ihr Menü auswählen

Menü 1: **3.. Gänge** (Vorspeise ¹ oder Vorspeise ²– Hauptgang - Dessert) 49.90€

Menü 2: **4.. Gänge** (Vorspeiseteller ¹-Suppe ²-Hauptgang-Dessert) 59.90€

Ve.Menü: **3.. Gänge** (Vorspeise ³ Hauptgang ⁶ -Dessert) 42.90.€



