



Weihnachts-Menü

für den 24., 25. und 26. Dezember 2022

Als Vorspeise servieren wir Ihnen ein im Bärlauch-Ingwer-Bierteig gebackenen Schafskäse auf feinem Tomaten-Gurken-Carpaccio, mariniertem Rucola, gerösteten Walnüssen, Balsamico-Trüffel-Creme und gehobeltem Manchego-Käse



14,90

Als Hauptgericht zart gebratenes Wildschweinfilet mit Okraschoten-Schalotten-Kirschtomaten-Granatapfel-Koriander-Ragout und Möhrchen in Salbei-Sesam-Butter an einem herzhaften

Barolo Rotwein-Marsalalikör-Rosa Pfeffer-Pinienkernen-Thymian-Knoblauch-Jus, dazu Tandoori Masala-Chili-Limetten-Süßkartoffel Pommes



32,90

Als Dessert wird Sie ein Kokosnuss-Mango-Cassis Kirschen-Parfait mit Pistazien-Eis und in Zimt-Thaicurry-Honig gebackene Banane verwöhnen.



9,90

Sie haben die Möglichkeit die Speisen einzeln zu wählen, oder als 3-Gänge Essen für 55,90 €

Zusätzlich haben Sie die Möglichkeit à la carte zu speisen und auch alle Speisen außer Haus zum Mitnehmen.

Fabian & Romiou freuen sich auf ein gelungenes Festmahl mit Ihnen.