# **[https://encrypted-tbn3.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcTulNzOH3ItHXie39RD4pXcHTSFVNzIza1Co2sFLLlsVuo0OgCs](http://www.google.at/url?sa=i&rct=j&q=&esrc=s&source=images&cd=&cad=rja&uact=8&ved=0CAcQjRw&url=http://bilder-foto-s.de/search/Bilder%20Weihnachtskugeln/&ei=2w5-VN6PKo6HPfrIgLgF&bvm=bv.80642063,d.bGQ&psig=AFQjCNGoH_ESrWpIjpBrj6ibxTL9jMoJXw&ust=1417633865621848)Weihnachtsgaladinner**

**Creme von der Entenleber**

mit Mandarine

\*\*\*\*\*\*\*\*

**Tranchen vom Balik Lachs mit Avocado**

und Carpaccio von der Ochsenherztomate

\*\*\*\*\*\*\*\*

**Steinpilzessenz**

mit Gemüseperlen und steinpilzravioli

\*\*\*\*\*\*\*

**Saiblingsfilet**

auf cremigem Blattspinat mit Pinienkernen

und Safranschaum

\*\*\*\*\*\*\*\*

**Sorbet von der Schwarzen Johannisbeere**

mit Champagner und Kokos

\*\*\*\*\*\*\*\*

**Filet vom Jungstier im Ganzen gebraten**

mit jungem Gemüse, Kartoffelgratin

und Rotweinsauce

\*\*\*\*\*\*\*\*

**Mousse und Soufflé**

von der Valrhona Grand cru Schokolade

mit Mango

\*\*\*\*\*\*\*\*

**Weihnachtsbäckerei**

**4-Gang Menü € 60,00**

**6-Gang Menü € 72,00**