# **https://encrypted-tbn3.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcTulNzOH3ItHXie39RD4pXcHTSFVNzIza1Co2sFLLlsVuo0OgCsWeihnachtsgaladinner**

**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**