

Weihnachtsmenü 2

*Pastete von der Gänseleber mit frischen Feigen und
Walnüssen an einem Salatbouquet und einem
Portweingelee*

Creemiges Bratapfelsüppchen

*Gebratene Jakobsmuschel auf Selleriepüree mit
Kardamom Kirschen*

*Gegrilltes Kalbsrückenmedaillon façon Saltimbocca
auf einem Rosenkohl-Tomaten-Sauté und einer
Williamskartoffel an einer Banyulsjus*

Weihnachtliche Crème brûlée

Der Preis des Menüs beträgt 39,00 Euro