

Weihnachten 2018

25. & 26. Dezember mittags

Vorspeise	Kalbstatar à la Barbecue - Brombeervinaigrette / Riesengarnele / Erbsencreme - oder Schottischer Wildlachs in Rote-Bete-Beizte - Ringelbete / Senfschaum / Saiblingskaviar - oder
Suppe	Getrüffeltes Topinambur-Süppchen - Walnuss-Gnocchi / Markklößchen -
Dessert	Pekannuss-Törtchen - weiße Schokoladensabayone / Salzkaramelleis / Ragout von der Williams Birne-

* * *

Gedeck 1	Knusprige Oldenburger Hafermastgans in Beifußjus - Preiselbeerrotkohl / gefüllter Grenadine-Apfel / Kartoffelknödel -	75,00 €
Gedeck 2	Rücken vom weißen Heilbutt in Sesamkruste - confinierte Schwarzwurzel / Teriyaki / Shiitake-Pilze -	75,00 €
Gedeck 3	Hirschkalbsrücken im Crêpemantel - Portweinjus / Preiselbeer-Brioche-Royal / Sellerie -	84,00 €
Gedeck 4	Zweierlei vom Rocky Mountain Hereford Rind - Filet & Bug - - Trüffeljus / glasierter Chicorée / geröstete Schalottenkroketten -	84,00 €

Für unsere kleinen Gäste

Sternchensuppe	34,00 €

Paniertes Kalbsschnitzel - junges Gemüse / pommes frites - ***	
Weihnachts-Eisbecher "Die Insel"	