



Weihnachten 2018

VORSPEISENVARIATION

mediterran | asiatisch | authentisch

Wir servieren Ihnen einen Tisch voller Vorspeisen

ZWISCHENGANG

Getrüffelte Bio Hühnercrèmesuppe | Weißer Portwein | Lauch | Cayenne-Croûtons

oder

Koreanischer Gemüse Hot Pot | Kokosmilch | Gochujang | Reismudeln | Heiliger Basilikum

HAUPTGANG

Indisches Hähnchen Masala | Bio Kurkuma-Kartoffeln | Kichererbsen | Papadam
Ingwer-Joghurt | getrocknete Aprikosen | Garam Masala | Ghee | Koriander | Basmati-Reis

oder

Gelbes Thai Gemüse Curry | gebackener Bio Tofu | Zitronengras
Kaffir-Limettenblätter | Kokosmilch | Thai Basilikum | Koriander | Erdnüsse | Duft-Reis

oder

Langsam geschmorte Schulter vom Black Angus Rind | Aceto Balsamicojus
Bio Rotkohl mit Preiselbeeren | Kartoffel-Steinpilz Serviettenknödel

oder

Rucola-Ricotta Ravioli mit smoky Lachsforelle | Limetten-Butter
gegrillter Romanesco | Pesto Genovese | Pesto Rosso

DESSERT

Bratapfel im Glas!?!

Bio Äpfel von Streuobstwiesen | Dominostein-Parfait | Zimt-Crumbles
Tahiti Vanille-Schaum | Granatapfelsauce | gebrannte Mandeln

oder

Italienische Käseauswahl

Taleggio D.O.P. | Fontina Aosta | eingelegter Ziegenkäse
Bio Fruchtebrot | Bio Quitten-Gelee

.....
VORSPEISENVARIATION, HAUPTGANG, DESSERT - 34,50 €

VORSPEISENVARIATION, ZWISCHENGANG, HAUPTGANG, DESSERT - 39,50 €
.....