



„Unser Weihnachts-Menü“

LANDBROT « Brotbruder »
Wasabiblattbutter | Rote Bete-Birnencreme

ZIEGENFRISCHKÄSE
Feldsalat | Vinschgauer | Zwiebel

DIM SUM
Pilze | Lauch | Ochsenschwanz

EISMEERFORELLE
Rote Bete | Schwarzwald Miso | Birne

KALBSRÜCKEN
Schalotte | Sellerie | Pommes Dauphine | Trüffeljus

KÜRBISKERNEIS
Pâté à Choux | Hokkaido Kürbis

„ORIGINAL BEANS“ SCHOKOLADE
Bergamotte | gebrannter Rahm

Mittags 4 Gänge (Ziege | Eismeerforelle | Kalb | Schokolade) 108 .-

5 Gänge (ohne Kürbiskerneis) 122 .-

6 Gänge 132 .-

Käse „Affineur Bernard Antony“
18 .-

Sie wünschen Käse anstelle Dessert?
Das machen wir gerne zu einem Aufpreis von 8 €.

Getränkebegleitung

Weinbegleitung - 4x „alkoholisch“ - 40 .- | 5x „alkoholisch“ 50 .- | 6x „alkoholisch“ 60 .-
Manufaktur Jörg Geiger - 4x „alkoholfrei“ 32 .- | 4x „alkoholfrei“ 40 .- | 6x „alkoholfrei“ 48 .-



„Silvester“

JAKOBSMUSCHEL

Rote Bete | Austernkraut | Apfel | Olivenöl

KÜRBISGYOZA

Marone | Oxtail | Schwarzwald Miso

ZANDER

Topinambur | Birne | Speck

KALB

Entenleber | Mohn | Karotte | Schupfnudel

BRILLAT SAVARIN

« Affineur Bernard Antony »

Quitte | Kartoffel

„ORIGINAL BEANS SCHOKOLADE“ YUNA WEISS

Steinpilz | Brombeere

180.- inklusive Apéritif und ein Glas Mitternachts-Champagner
240.- inklusive Weinbegleitung