

Apéritif

Champagner 0,1l 17 .-

Winzersekt 0,1l 9 .-

„Apros“ Black Forrest Vermouth | Wittnau 4cl 6 .-

Apéro Gris Höfflin, Bötzingen 5cl 7.-

C.-Bratbirne alkoholfrei | Jörg Geiger, Schlat 0,1l 8 .-

WEIHNACHTSMENÜ AM MITTAG

SAUERTEIG-ROGGENBROT

Röstschalottencrème | Umeboshibutter

~

ROTER GAMBA & PRUNIER KAVIAR

Karotte | Leche de Tigre | Thai Basilikum

GYOZA

Shii Take Pilz | Kimchi | Schwarzer Knoblauch

EISMEERFORELLE

Kartoffel | Zwiebel | Apfel | Cidre

ENTE

Bao Bun | Trevisano | Tamarinde | Schwarze Walnuss | Malz

BRILLANT SAVARIN «AFFINEUR ANTONY»

Früchtebrot-Crumble | Feige

oder

«ORIGINAL BEANS» SCHOKOLADE

Forchheimer Ingwer | Kirsche | Shizo

130 €

Um auf Allergien und Unverträglichkeiten eingehen zu können, bitten wir Sie, dies bei der Reservierung mitzuteilen – kurzfristige Änderungen sind leider nur bedingt möglich.

WEIHNACHTSMENÜ AM ABEND

SAUERTEIG-ROGGENBROT

Röstschalottencrème | Umeboshibutter

~

ROTER GAMBA & PRUNIER KAVIAR

Karotte | Leche de Tigre | Thai Basilikum

GYOZA

Shii Take Pilz | Kimchi | Schwarzer Knoblauch

EISMEERFORELLE

Kartoffel | Zwiebel | Apfel | Cidre

ENTE

Bao Bun | Trevisano | Tamarinde | Schwarze Walnuss | Malz

BIRNE

Tonkabohne | C.-Bratbirne | Pfeffer

oder

BRILLANT SAVARIN «AFFINEUR ANTONY»

Früchtebrot-Crumble | Feige

«ORIGINAL BEANS» SCHOKOLADE

Forchheimer Ingwer | Kirsche | Shizo

150 €

WEINBEGLEITUNG

5x 50.- / 6x 60.-

Bezahlung: Bar | EC-Karte | Visa | MasterCard