

Menu Vorschläge mit Weinempfehlung für Ihre Weihnachtsfeier

Weihnachtsmenu I

Karamelisierter Ziegenkäse mit Carpaccio  
von Roter Beete und Balsamicovinaigrette

Geschmorte Ochsenbacken vom  
Hechendorfer Rind mit Blaukraut und Spätzle

Spekulatiustiramisu

45,00

Weinempfehlung

Cremant d'Alsace  
Arthur Metz 38,00

2021 "Gentil"  
Familie Hugel, Alcaice 34,00

2020 Tre Roveri  
Barbera d'Alba, Piemont 45,00

Weihnachtsmenu II

Happy Foie Bio Entenleberterriner mit  
Aprikosenchutney und Brioche

Filet vom Hechendorfer Rind mit Rotwein-  
Schalottenjus mit Cremiger Polenta

Lebkuchenmousse

65,00

Weinempfehlung

Champagne  
Pol Roger brut 95,00

2020 Chablis  
Domaine Billaud Simon, Burgund 46,00

2019 Lucente  
Tenuta Luce, Toscana 75,00

Weihnachtsmenu III

Wildfang Crevetten Cocktail  
mit Romanaherzen

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Grenaille  
Bratkartoffeln und Preiselbeere

Zimt Pana Cotta mit Amarena Kirschen

55,00

Weinempfehlung

2022 Pétillant Naturel  
Weingut Ziniel, Burgenland 54,00

2020 Chardonnay  
Kellerei Kaltern, Südtirol 32,00

2019 Etna Rosso  
Tenuta Terre Nere, Sizilien 45,00