

Unser Weihnachtsmenü

Amuse Gueule

Variation von der bunten Beete
mit jungem Spinat und Picandou

Hausgeräucherter Lachs
mit Orangen-Lack, gebratenen Salatsherzen und Erbsen

Zitronen-Gin-Sorbet

Zweierlei vom Rind
mit Sellerie, getrüffeltem Baumkuchen und Jus

Müsliriegel
mit Cranberrys und Bergamotte-Parfait

Macaron

74 Euro pro Person



bloomgold

Unser Weihnachtsmenü Veggie

Amuse Gueule

Variation von der bunten Beete
mit jungem Spinat und Picandou

Orangen-Chicorée-Salat

mit Ziegenkäse vom Vulkanhof aus der Eifel und Pumpernickel-Mantel

Zitronen-Gin-Sorbet

Zweierlei von der Ur-Karotte
mit Sellerie, getrüffeltem Baumkuchen und Jus

Müsliriegel

mit Cranberrys und Bergamotte-Parfait

Macaron

59 Euro pro Person

