

Menu de Noël

25 & 26 /12/2025

Weihnachts - Menu



Menu à 95.-

Menu

**Gruss aus der Küche
Amuse-Bouche**

**

**Kürbis-Kokos-Suppe mit Scampi-Wan Tan
Soupe au Potirons et à la Noix de Coco
avec Wan Tan Scampis**

**

**Terrine von der Entenleber
mit Fichtennadel-Aroma,
grünem Apfel und Staudensellerie**

**Terrine de Foie Gras
aromatisée aux Aiguilles d'Epicéa,
Pomme Verte et Célerie Branche**

**

**Sorbet von Staudensellerie und Mandarine
Sorbet Branche Célerie et Mandarine**

**

**Hirschrücken,
Jägermeister Jus, Pastinake,
Kräuterseitlinge und Rosenkohl
Selle de Cerf, Jus au Jägermeister,
Panais, Pleurotes et Choux de Bruxelles
oder/ou**

**Filet vom Stör, Champagner-Sauce,
Beluga Linsen und Blattpetersilie
Filet d'Esturgeon,
Sauce au Champagne, Lentilles Beluga
et Feuilles de Persil**

**

**Blätterteig Vanille-Anis,
Bergamotte-Mousse und
Quitten Crème Anglaise
Pâte Feuilleté Vanille-Anis,
Mousse à la Bergamotte et
Crème Anglaise aux Coings**

Vegetaresch Menu / Menu Végétarien



Menu de Noël

25 & 26 /12/2025

Weihnachts- Menu

Menu

**Gruss aus der Küche
Amuse-Bouche**

**

**Kürbis-Kokos-Suppe
mit knusprigem Scampi-Säckchen
*Soupe Potiron à la Noix de Coco
avec Aumônière de Scampis***

**

**Vegetarischer Waldspaziergang
mit Pilzen, Maronen und Kräutern
*Promenade Forestière Végétarienne
avec Champignons, Marrons et Herbes Fines***

**

**Sorbet von Staudensellerie und Mandarine
Sorbet Céleri Branche et Mandarine**

**

**Gefüllte Kartoffelklösse,
Pfefferlinge, Spitzkohl und
vegetarische braune Jus
*Quenelles de Pommes de Terre Farcies,
Girolles, Chou Pointu et Jus Brun Végétarien***

**

**Blätterteig Vanille-Anis,
Bergamotte-Mousse und
Quitten Crème Anglaise
*Pâte Feuilletée Vanille-Anis,
Mousse à la Bergamotte et
Crème Anglaise aux Coings***

Menu à 75.-