

November | Dezember | Januar | Februar

## Winter Menü

### Amuse Bouche

#### Vorspeise

Marinierter Feldsalat (vegan)  
Apfel-Walnuss-Dressing, winterliche Mixed Pickles

*oder*

Maronen-Kokos-Süppchen (vegan)  
Sherryschaum, Birnenwürfelchen, knuspriger Rosenkohl

### Hauptgang

Gebratenes Filet vom Weiderind  
Portweinjus, geräuchertes Kartoffelpüree, glasierte Kürbiswürfel, Kresse

*oder*

Auf der Haut gebratenes Kabeljaufilet  
Limonen Beurre Blanc, Belugalinsen, Safran-Fenchel-Gemüse, Kresse

*oder*

Brokkoli-Perlgraupenstrudel (vegan)  
Gemüsejus, geräuchertes Kartoffelpüree, glasierte Kürbiswürfel, Kresse

### Dessert

Williamsbirnen Crème Brûlée  
Salziges Karamelleis

*oder*

Lauwarmes Schokoladenküchlein (vegan)  
Mangoragout, Kokosnusseis, geröstete Kokosnuss

### Petit Fours

62,00 €