



Weihnachts MENÜ

ANTIPASTO

Bruschetta | eingelegtes Gemüse | Oliven | Peccorino-Käse |
Vitello Tonnato | Parmaschinken | hausgemachte Focaccia

HAUSGEMACHTE TORTELLINI MIT GARNELENFÜLLUNG

in leichter Weißweinsauce

POCHIERTER WOLFSBARSCH

auf Sellerie-Nelken-Kartoffelcreme | Rote Bete-Essenz

SCHEIBE VON DER KALBSHAXE

mit Gemüse langsam geschmort | mit edlem Safran-Risotto |
Gremolata (Petersilie/Knoblauch/Zitronenschale/Olivenöl)

AUS EIGENER FERTIGUNG: MANGO-HALBKUGEL

mit weißer Schokolade

HAUSGEMACHTE PRALINEN

aus unserer Patisserie



98 EUR
omnivor



Weihnachts MENÜ



ANTIPASTO

Bruschetta | eingelegtes Gemüse | Oliven |
Peccorino-Käse | hausgemachte Focaccia

HAUSGEMACHTE TORTELLINI MIT STEINPILZFÜLLUNG

Salbeibutter | Parmesan

GEFÜLLTE FEIGEN

in Rotweinfond | Kartoffelcreme | Traubensud

PARMIGIANA DI MELANZANE

Auberginenaufbau mit Büffelmozzarella | Sauce aus San Marzano-
Tomaten | Basilikum | Parmigiano Reggiano

AUS EIGENER FERTIGUNG: MANGO-HALBKUGEL

mit weißer Schokolade

HAUSGEMACHTE PRALINEN

aus unserer Patisserie



86 EUR
vegetarisch



Weihnachts MENÜ

ANTIPASTO

Bruschetta | eingelegtes Gemüse | Oliven | Peccorino-Käse |
Vitello Tonnato | Parmaschinken | hausgemachte Focaccia

GNOCCHI IN TOMATENSAUCE

mit Mozzarella überbacken

AUS EIGENER FERTIGUNG: MANGO-HALBKUGEL

mit weißer Schokolade



35 EUR
vegetarisch