



Heilig Abend 24.12.2024

Menübeginn 18:00 Uhr oder 20:00 Uhr

**Cremesuppe von Muskatkürbis
Kichererbsen und Piemonteser Haselnüsse**

Creamy nutmeg pumpkin soup
Chickpeas and Piedmont hazelnuts

Lasagnetta

**Ragout vom bretonischen Seeteufel | gebratene Pfifferlinge | schwarzer
Wintertrüffel**

Lasagnetta
Breton monkfish ragout | fried chanterelles | black winter truffle

Entenbrust vom Gutshof Lugeder

**confiert | Rotkohlpüree | geschmorter Chicorée | gepuffter Buchweizen |
Orangensauce**

Duck breast from Gutshof Lugeder
confit | Red cabbage puree | braised chicory | puffed buckwheat | Orange sauce

Baccala vom Dorsch

**Stampf von der Agria-Kartoffel | Taggiasca Oliven | geschmorte Schalotte |
Herbstkräuteröl**

Baccala from cod
Mashed Agria potatoes | Taggiasca olives | braised shallot | Autumn herbal oil

Tartelette

Von der Tahiti-Limette | Kiwi | Sauerampferis | Orangenbaiser

Tartlet
From the Tahitian lime | Kiwi | sorrel ice cream | Orange meringue

125,00 € p.P

Kindermenü bis 5 - 12 Jahre 49,00 €

Kinder bis 5 Jahre frei