

Weihnachtsmenü

Vorspeisen

Gebratene Jakobmuscheln

Roterüben | Sellerie | Wallnüsse | Limettenschaum
oder

Beef Tartar „PRINCS“

Trüffelcreme | Gurken | Kapern | Toast | Butter
oder

„Hausgemachte Kürbis-Ravioli“

Kürbiscreme | kräftiger Kürbis Jus

Suppen

Aufgeschäumte Maronicremesuppe mit karamellisierten Haselnüssen und Zimt-Öl
oder

Kräftige Ochsenessenz mit frittierten Fleischtascherln und Olivenöl

Unser Gruß aus der Küche

Halbflüssiges Zitronen-Limetten-Sorbetto mit Minze

Hauptspeisen

Zartes Filet-Steak vom Brasilianischen Premium-Weiderind

Gestampfte Heurigen-Erdäpfel | herzhaftes Röstgemüse | Cognac-Pfeffersauce 160g*
oder

Filet vom Himmelberger Gebirgs-Saibling

Winterliches Gemüse-Erdäpfel-Gröstl | Safranschaum | Keta-Kaviar
oder

Sous-Vide gegerate Barbarie-Entenbrust

Glaciertes Birnen-Rotkraut | marktfrischer Ofenkürbis | Maroni-Jus
oder

cremigies Trüffelrisotto

geräucherter Topinambur | Grana Padano

Nachspeisen

Weihnachtliches Erdbeergeheimnis

Erdbeercreme | Mascarpone-Eis | hausgemachtes Erdbeer-Ragout | Mandeln
oder

Lauwarmes Schokoküchlein mit flüssigem Kern

Sauerkirschen-Mango-Ragout & frische Williams-Birne

3 Gänge Menüpreis ohne Vorspeise mit Suppe	42,5		+ 7*
3 Gänge Menüpreis mit Vorspeise ohne Suppe	45		+ 7*
4 Gänge Menüpreis mit Vorspeise und Suppe	49		+ 7*

* Aufpreis für Filet-Steak als Hauptspeise : + 7