



„We create memories“

„Tradition“

Vorweihnachtlicher Gruß

aus der Küche

* * * *

Kürbiscremesuppe

mit gerösteten Kernen und steirischem Kernöl

* * * *

Viertel bayerische Ente

mit duftender Orangensauce, Apfelblaukraut,
karamellisierten Maronen und Kartoffelknödel

oder

Lachsforellenfilet vom „Nadler Hof“ Eching

mit Schnittlauch Beurre Blanc
Sellerie-Kartoffelpüree und glasierten bunten Beten

* * * *

Parfait von der gebrannten Mandel

mit Zwetschgenragout und Pistazien Sponge

Preis pro Person € 49,90



„We create memories“

„Rafinesse“

Vorweihnachtlicher Gruß

aus der Küche

* * * *

Ziegenkäse-Törtchen im Filoteig gebacken
serviert mit Feigen und Feldsalat mit Himbeerdressing

* * * *

Rosa gegarte Barbarie-Entenbrust
an Balsamico-Kirschsauce
dazu Speckrosenkohl und hausgemachte Kartoffeltaler

oder

Gebratenes Saiblingsfilet
mit Buttermilch-Kräutersauce, Bergblüten
halbgetrockneten Kirschtomaten und Waldpilzrisotto

* * * *

Toffee Karamell Cremetörtchen
mit karamellisierten Haselnüssen
Schokoladenerde und Kirschgel

Preis pro Person € 57,00



„We create memories“

„Deluxe“

Vorweihnachtlicher Gruß

aus der Küche

* * * *

Hausgeräucherte Entenbrust

Dreierlei von der Karotte, eingelegte Orangen und Cranberry Jus

* * * *

Consommé vom Ochenschwanz

serviert mit hausgemachtem Ochenschwanz-Ravioli und frischem Liebstöckel

* * * *

Zweierlei vom Rindvieh

Zart gegartes Rinderfilet im Kräutermantel und
in Portwein geschmorte Rinderbäckchen

auf getrüffeltem Schwarzwurzelragout mit Mini-Gemüse und Portwein Jus

oder

Wildkräuter-Kabeljau in Nussbutter gebraten

auf Erbsen-Minz-Püree, dazu geröstete Bete, Minilauch
Pastinake, eingelegte Zitrone und Safran Nage

* * * *

Cappuchino-Praliné mit Haselnuss-Schokocremefüllung

serviert mit weißer Schokoladenganache und Kaffee-Eis

Preis pro Person € 69,00



„We create memories“

Alternative Hauptgerichte

Iberico Secreto

Chutney von der roten Zwiebel und Spitzpaprika
Pflaumensauce und Kartoffel-Zucchini-Gratin

* * * *

Rosa gebratene Entenbrust

Holundersauce, Rotkohl, Kürbis-Kardamon-Püree
und gebackene Kartoffelwürfel

* * * *

Gefüllte Kürbisravioli

Pistaziensauce, gerösteter Hokkaido-Kürbis
Pecorino und glasierte Feigen

Gerne besprechen wir mit Ihnen auch Ihre eigenen
Ideen und entwickeln mit Ihnen zusammen
Ihr ganz persönliches Weihnachtswunsch-Menü.

Unsere Küchenchefs freuen sich auf Sie.