

# Weihnachts-Menü

## **Amuse-Bouche**

Ein weihnachtlicher Gruß aus unserer Küche

\*\*\*

## **Frisch Gebackenes aus dem Backrohr**

Englisches Meersalz

Rügener Rapsöl verfeinert mit Kräutern aus unserem Garten  
Aufgeschlagene Gewürz-Butter mit Sojasauce und Kürbiskerne

\*\*\* (A,G,H,F)

## **Lachs von den Färöer-Inseln**

Warm und Kalt, Poseritzer Quark, Fenchelblüten, Roter Rübensaft und  
Pürre aus Drillingen und Nussbutter

\*\*\* (D,G,I,)

## **Französische Esskastanie**

in Portwein geschmort, gezupfte Kalbsbacke, Steinpilzkraut, Perlzwiebeln und Kakaopulver

\*\*\* (A,G,I,J)

## **Limoncello D.O.P**

Geeist, geliertes Blütenhonig und Schokoladen-Minze

\*\*\*

## **„Oldenburger Freiland-Ente“**

Glasierte Brust und geröstete Keule

Getrüffeltes Entenklein, Rotkohl, Rosenkohl und Brioche-Knödel

Eigene Jus mit Kirschessig aromatisiert

(A,C,G,I,J)

oder

## **Ostsee-Zander**

auf der Haut gebraten, Bechamel-Kartoffel mit Morcheln und

Sherry, Steckerübe und Bronzefenchel

Montierte Beurre-Blanc mit Bergamotte, Schnittlauch und zweierlei Kaviar

\*\*\* (A,D,G,I,J)

## **Piemonteser Haselnuss**

Parfait mit Gianduja-Nougat verfeinert, Blutorange,  
Goldene Milch mit Zimtblüte parfümiert und Veilchenblüten

(A,C,G,H)

**89 €**

Änderungen vorbehalten. Gruppengröße 10-20 Personen.  
Menü wird tischweise serviert. Vegan/vegetarische auf vorherige Anfrage bis 7 Tage vorher.

Trotz hoher Sorgfalt im Herstellungsprozess kann es nicht gänzlich ausgeschlossen werden,  
dass in den Speisen Spuren von anderen Allergenen und Zusatzstoffen enthalten sind.