

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, Steckrübe 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.