

- Weihnachtsempfehlungen -



- Vorspeisen -



Pork & Gambas

Geschmorter Schweinebauch · Feldsalat
knuspriger Garnelen-Wantan · Hoisin-Sauce

€ 13,90

XMas-Duck Roll

Knusprige Ente · Kimchi-Rotkohl
Sesam-Tempura-Mantel · japanische Butter-Sauce



€ 14,50

- Hauptgänge -

Knusprige Bauernente

Birnen-Rotkohl · Kartoffelklöße
Kumquat-Ragout · Entenjus

€ 29,50

Saltimbocca vom Kabeljau

Parmaschinken · Kürbisrisotto · Salbei-Chip
karamellierte Kürbiskerne · Buerre blanc

€ 25,90

Kürbis-Couscous-Bowl

Gebackener Kürbis · Feldsalat · Granatapfel · Couscous
Avocado · Frühlauch · Wakame · Rotweinzwiebeln
Edamame · Karotte · Chili-Mayo · Hoisin-Sauce

€ 18,50



- Dessert -

Schokoladen-Lebkuchen-Mousse


Baumkuchen-Mantel
Orangenragout · Orangensorbet

€ 10,90

- Weinempfehlungen -

Weißburgunder

Battenfeld-Spanier, Rheinhessen.
Eine Farbe von blassem Zitronengelb
sowie ein klares und frisches Bukett mit
Aromen von saftigem Apfel, Birne und
Quitte zeichnen diesen Wein aus. Eine
dezent nussige Note verleiht Tiefgang.



€ 27,00


Rioja Crianza

„Nur Klassiker sind wirklich modern“.
In der Bodegas Vega aus Rioja
werden seit vielen Jahren Weine
aus der Tempranillo Traube erzeugt.
Die Rotweine sind modern,
fruchtig, leicht und elegant.

€ 23,50

Studio by Miraval

Der Rosé Studio vom berühmten Star-
Weingut Miraval. Eine helle rosafarbene
Robe kleidet den Wein, gepaart mit
Aromen von Himbeere, Erdbeere, Apfel
und Noten weißer Blüten und Kräutern.
Für gesellige Momente ein Hochgenuss!



€ 29,50