Christmas
VEGETARISCHES MENÜ

BROT
Fleur-de-Sel-Butter, Tomatentapenade - natives Olivenöl extra

AMUSE
Trio vom Tatar

RAVIOLI
Schwarzer Knoblauch - Beurre blanc - Parmesan

PORTOBELLO WELLINGTON
Duxelles - Spinat - knuspriger Blätterteig - Trüffeljus

BEILAGEN
Kartoffelgratin
Pastinakencreme - weiße Schokolade
Geröstetes Wintergemüse
Rosenkohl - Beurre noisette

DESSERT ROYALE
Brownie - Dulce de Leche
Schokoladenmousse - Kirschkompott - Karamell
Praline - Haselnuss
Fondant - Blattgold

BAR & KITCHEN
ZOCHER