

WEIHNACHTSMENÜ

- GRUB AUS DER KÜCHE -

VORSPEISEN

Kalbsbavette-Tatar mit Eigelbcreme, Nori und Chipotle-Vinaigrette
oder

Gebratener Kingfish mit Dashi-Gel, geräucherten Shiitakepilzen und knusprigem Wasabi-Tempura
oder

Ravioli gefüllt mit Kastanien und Pistazien, Pistazien-Salbei-Pesto und knuspriger Enoki

ZWISCHENGÄNGE

Perlhuhn-Ballotine mit Waldpilzsauce, gebratener Austernpilz und knuspriger Senf
oder

Kaisergranat mit Schalentier-Schaum, Blumenkohlcreme und Blumenkohlröschen
oder

Rote-Bete-Tatar mit Ziegenkäse-Crunch, Ziegenkäsecreme, Balsamico und geräucherter Mandel

HAUPTGERICHTE

Wildschweinfilet mit Rotweinsauce, Pommes Anna und Rosenkohl gebraten mit Lardo
oder

Steinbutt und Herzmuscheln mit Weißwein-Kräutersud, kleinen Kartoffeln und Gemüse garnitur
(Julienne)

oder

Gerösteter Kürbis mit Saint Agur-Sauce (Blauschimmelkäse), Kürbiscreme, karamellisierten
Erdnüssen und konfierten Roseval-Kartoffeln

DESSERTS

Spekulatiusparfait mit Yuzu-Karamell, pochierter Birne und weißer Schokolade
oder

Verschiedene Käsesorten mit Brot

*4-Gänge-Wahlmenü für €72,50 p.P. (exkl. Getränke).
Bitte beachten Sie, dass Änderungen im Menü je nach
Verfügbarkeit der Zutaten möglich sind.*



DE TIMMERFABRIEK
HOTEL GASTROBAR