

MENÜ FÜR HEILIGABEND 2018

HÄPPCHEN AM TISCH

Hähnchenkroketten mit einem Gläschen Weihnachtssuppe
Mini-Spanferkel-Taco mit Guacamole und Pico de gallo

MENÜ

Rote-Garnele-Cannelloni
mit Fenchel-Weichkäse,
feiner Trüffelcreme und reifem Parmesan

Spanferkel
entbeint, konfiert und knusprig
Püree aus gerösteten Maronen, Gemüseragout und karamellierte Muskatel-Soße

Kalte Schokoladensuppe mit Rum
Kakaogebäck-Schaum, knuspriges Mandelplätzchen, Marzipan und
Sauerkirschen

GETRÄNKE

Champagne Pommery
Raimat Chardonnay (Costers del Segre)
Viña Pomal Reserva (Rioja)
Cava: Mía de Freixenet

90.00 € pro Person, MwSt. inbegriffen



M E R R Y
C H R I S T M A S
A N D
H A P P Y
N E W Y E A R