Heiligabend | Weihnachtsmenü 2026

Trilogie von Amuse-Bouches

***

Hausgemachte Gänseleberterrine – Mango-Chutney – Soho-Gelée – Lauwarme Brioche

***

Gebratene Kaisergranate – Variationen von Knollensellerie – Beurre Blanc mit Kaviar

***

Wildschweinfilet bei Niedrigtemperatur gegart – Pastinakencreme – Saisonpilze – Sauce Grand Veneur mit Blaubeeren

***

Traditioneller Weihnachtsscheit (Bûche de Noël)

Preis: €185 p.P. inkl. Aperitif