

# WEIHNACHTSMENÜ 2022

Kleiner Wichtelgruß aus der Küche

## I. GANG

Filoteig-Muschel mit Blumenkohlschaum,  
gebratenen Garnelen, Jakobsmuschel,  
knusprigem Schweinebauch und Kaviar

## 2. GANG

Klassische Weihnachtsganskeule  
mit gefülltem Apfel, Maronen, Rotkohl,  
Grünkohl und Kartoffelknödeln

## 3. GANG

Triple Sec „New York Cheese Cake“  
mit Stollenchip, warmem Krapfen  
und Walnuss-Eiscreme

59,00 €

### Weinempfehlung zum Weihnachtsmenü

*Zur Filoteig-Muschel empfehlen wir:*

2020 Ômina Romana	0,2 L	14,00 €
Chardonnay, Latium	0,75 L	49,00 €

*Zur Gänsekeule empfehlen wir:*

2019 Saboteur, Luddite Wines, Südafrika	0,2L	14,00 €
Shiraz, Mouvedre, Grenache, Cabernet Sauvignon	0,75L	49,00 €

