unser weihnachtsmenü:

~ vorspeise ~

geräucherte suppe vom hokkaido kürbis mit fenchelwurst & grünem öl (auch vegan möglich)
oder
essenz von der landente mit flädle, klößchen, gemüse & trüffel
oder
feldsalat mit marinierter rote bete, orangenfilets, walnuss & kichererbsen

~ hauptgang ~

konfierte landentenkeule in five spice demiglace (alternativ mit maishähnchenbrust)
oder
kabeljau-rückenfilet in zitronen-trüffel-veloute
oder
eifelwild à la bourguignon mit sternanis & silberzwiebeln

~ beilagen A ~

gefüllter kartoffelknödel mit gerösteten pastinaken oder gebratene grenaillekartoffeln mit panko oder schwarzwurzel-pellkartoffel-gratin

~ beilagen B ~

geschmorter hokkaido kürbis mit piment d'espelette oder apfelrotkohl mit pumpernickel & dunkler schokolade oder gerösteter rosenkohl mit pancetta

~ dessert ~

bratapfel-crumble mit karamellisierten mandeln oder flammerie von marzipan & portwein-feige



gestalten sie ihr weihnachtsmenü selbst!

1 x vorspeise, 1 x hauptgang, 2 x beilage (aus A oder B) & 1 x dessert

= £ 42,50 pro person zzgl. lieferkosten pro bestellung pauschal £ 10,00

unsere lieferzeiten sind am 24. & 25.12.2025 von 12.00 uhr - 17.30 uhr, bestellungen ab 6 personen. aus organisatorischen gründen können bestellungen nur bis zum 18.12.2025 berücksichtigt werden, wir bitten um ihr verständnis.

