



Galadinner zum Heiligen Abend

am 24.12.2023

Der Kürbis

als Mousse | mariniert | Apfel | Frisée | Ziegenfrischkäse

A, G, L



Der Topinambur

als Cremesuppe | Toast | Topfencreme

A, G, L



Der Brosme*

Nussbutter-Espuma | Blattspinat

A, D, G, L



Die Mandarine

als Sorbet | Sekt

A, G



Die Entenbrust

rosa | Karotte³ | Creme | geschmort | Chip | Kartoffelroulade

A, C, G, L



Der Waldhonig

als Mousse | Topfen | Walnuss | Brombeere²

A, C, G

Preis: 90 € inkl. Aperitif und Weihnachtsfeier

Das Galadinner gibt es auch gerne mit **vegetarischen Alternativen**.

Für Ihre Kinder haben wir ein spezielles **Kindermenü**. Fragen Sie gerne bei uns nach.
Bitte reservieren Sie bis **23.12.2023** einen Tisch unter folgender Nummer: **+43 5675 20704**

A: Gluten B: Krebstiere C: Eier von Geflügel D: Fisch E: Erdnüsse F: Sojabohnen G: Milch von Säugetieren
H: Schalenfrüchte L: Sellerie M: Senf N: Sesamsamen O: Schwefeloxid und Sulfite P: Lupinen R: Weichtiere
Über geringe Mengen (Spuren von) gibt diese Allergenaufstellung keine Auskunft.
*Wildfang **Wildsammlung ***Wildschuss