H'S

Das Weihnachtsessen

GRUSS AUS DER KÜCHE

Brioche-Crostino mit Gänseleberpastete und Picolit-Wein, serviert mit dem dazu passenden Wein

VORSPEISEN

Kartoffel- und Weißtrüffelcreme mit geröstetem Brot
Kaiser-Schinken mit Roggenbrot, Liptauer-Aufstrich und Kren
Knusprig gebackene Artischockenblüte mit Jamar-Käsefondue und knusprigem Guanciale

PASTAGÄNGE

Cappelletti in kräftiger Rinderbrühe
Fusilli mit Hühner-Ragout

HAUPTGERICHT

Milchkalbs-Tournedos mit Gänseleber, Trüffel und violettem Kartoffelpüree

DESSERT

Dekonstruierte Maronen-Millefeuille

NACH DEM DESSERT

Blu di Morozzo (Blauschimmelkäse aus Kuh-, Ziegen- und Schafsmilch) mit dem dazu passenden Dessertwein

Weinauswahl unseres Sommeliers