



H'S *Pranzo di* Natale

BENVENUTO DELLO CHEF

Crostino di pan brioche con patè di fegato d'oca al picolit, accompagnato dal suo vino

ANTIPASTI

Crema di patate e tartufo bianco con pane tostato

Prosciutto del Kaiser con pane di segale liptauer e rafano

Fiore di carciofo fritto con fonduta di formaggio Jamar e guanciale croccante

PRIMI PIATTI

Cappelletti in brodo di manzo ristretto

Fusi con ragù di gallina

SECONDO PIATTO

Turnedos di vitello bianco da latte con foie gras, tartufo e purè di patata viola

DESSERT

Millefoglie di marroni scomposta

APRES DESSERT

Blu di morozzo (vacca, capra, pecora) con il suo vino da dessert

Selezione di Vini del nostro sommelier

€ 150,00 a persona





H'S *The lunch of* Christmas

CHEF'S WELCOME

Brioche crostino with goose liver pâté and Picolit wine, served with its pairing wine

STARTERS

Potato and white truffle cream with toasted bread

Kaiser ham with rye bread, Liptauer cheese spread, and horseradish

Crispy fried artichoke flower with Jamar cheese fondue and crunchy guanciale

FIRST COURSES

Cappelletti in rich beef broth

Fusilli with hen ragout

MAIN COURSE

Milk-fed veal tournedos with foie gras, truffle, and purple potato purée

DESSERT

Deconstructed chestnut millefeuille

AFTER DESSERT

Blu di Morozzo (cow, goat, and sheep milk blue cheese) with its dessert wine

Wine selection by our sommelier

€ 150,00 per person





H'S Das Weihnachtessen

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 violetter 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

€ 150,00 pro Person

