

# Weihnachtsmenü

## *Christmas menu*

Gegrillte Jakobsmuscheln „Hanoi Art“  
*\*Grilled scallops “Hanoi style”*

\*\*\*\*\*

Cremige Maronen-Macadamiasuppe  
*\*Creamy chestnut and macadamia soup*

\*\*\*\*\*

„Peking Art“ Entenbrust  
Himbeerrotkohl, Trüffelkartoffel-Püree und Honig-Rotweinjus  
*\*“Peking style” duck breast*  
*Raspberry red cabbage, truffle potato puree and honey red wine jus*

\*\*\*\*\*

Lebkuchenmousse mit Muscovado tuile Spekulatzius Eiscreme  
*\*Gingerbread mousse with Muscovado tuile speculoos ice cream*

4 Gang Menü

49€

---

Weinbegleitung: 29 €  
*\*Wine Accompaniment: 29 €*

1. Gang/*\*course*

2023 Riesling Spiess, trocken, Rheinhessen

2. Gang/*\*course*

2023 Grauburgunder von Wachtenburg, trocken, Pfalz

3. Gang/*\*course*

2022 Primitivo Monte Pietroso, trocken, Italien

4. Gang/*\*course*

Kaffee nach Wahl/*\*coffee of choice*