

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 Blaubeeren-Rotweinjus
**“Peking style” duck breast*
Raspberry red cabbage, truffle potato puree and bluebeery red wine jus

Lebkuchenmousse mit Muscovado tuile Spekulatius 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*