

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*

Weihnachtsmenü Vegetarisch

Vegetarian Christmas menu

Maronensuppe verfeinert mit Waldpilzen
**Chestnut soup refined with wild mushrooms*

Gerösteter weißer Rettich mit Blaubeer-Walnuss in Risotto-Style "Taiwan-Art"
**Roasted white radish with blueberry walnut in risotto style "Taiwan style"*

Knuspriges Duett von Gemüserolle auf Auberginen-Tamarinden-Glasur
**Crispy duet of vegetable roll on eggplant-tamarind glaze*

Apfel-Zimt-Sorbet mit Pana Cotta und karamellisierten Feigen
**Apple and cinnamon sorbet with pana cotta and caramelized figs*

42€

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

1. Gang/**course*

2023 Grauburgunder, trocken, Wachtenburg, Pfalz

2. Gang/**course*

2023 Riesling Spiess, trocken, Rheinhessen

3. Gang/**course*

2022 Primitivo Monte Pietroso, trocken, Italien

4. Gang/**course*

Kaffee nach Wahl/**coffee of choice*