XMAS MENÜ

VORSPEISEN
KÜRBISCREMESÜPPCHEN | VEGAN
Kokosmilch, Grisini, Kernöl
wahlweise mit Chilli-Garnele

HAUPTSPEISEN wahlweise
1 | MISO AUBERGINE
Rucola, Tomaten-Korinader Sugo

2 | HANDGEMACHTE RAVIOLI
Gefüllt mit Steinpilzen, confierten Tomaten,
Feldsalat, Mandelbutter

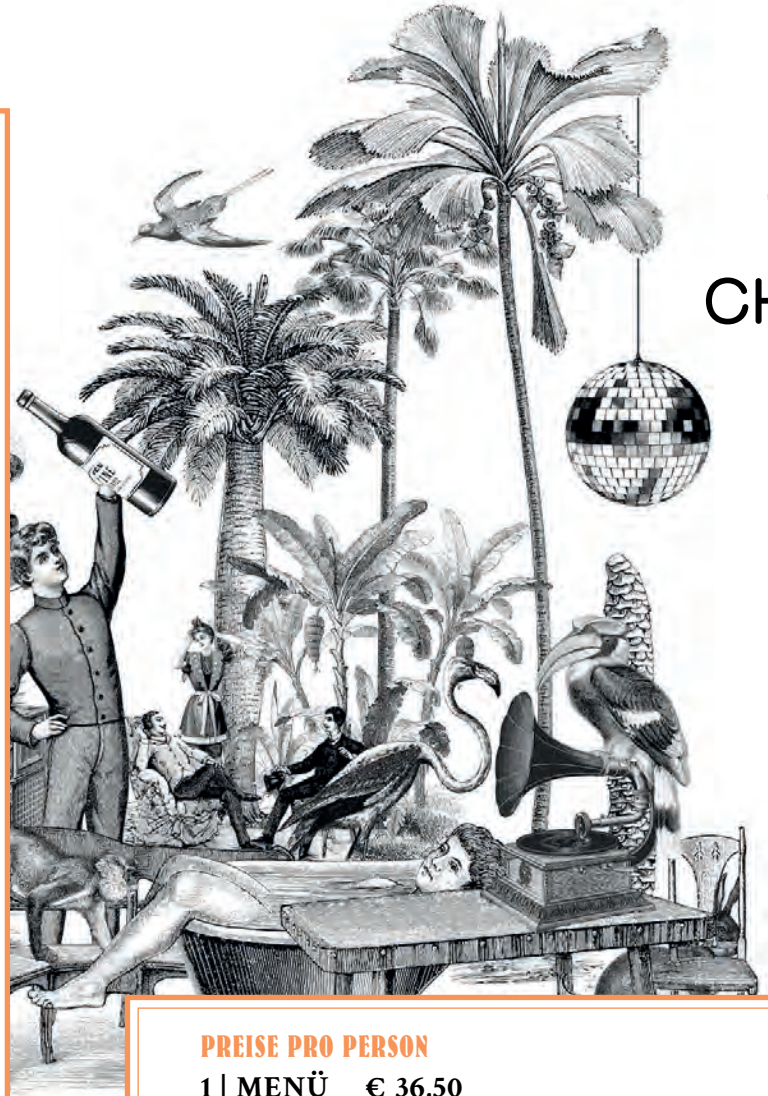
3 | ZANDERFILET MIT MEERSALZKRÄUTERKRUSTE
Gnocci Nero, Grüner Spargel, Tomatenmarmelade

4 | HALBE BARBARIE ENTE
Apfelrotkohl, crunchy Kartoffelklöße, Jus

5 | GESCHMORTE OCHSENBÄCKCHEN
Bamberger Hörnchen, Honigkarotten, Porreebett

6 | STEAK CAFÉ DE PARIS
Argentinisches Roastbeef, Pommes frites,
hausgemachte Café de Paris Sauce

DESSERT wahlweise
SORBET mit frischen Beeren
MOUSSE AU CHOCOLAT Erdbeer-Minz-Salat



CHAPEAU!
GRILL & BAR

PREISE PRO PERSON

1 | MENÜ	€ 36,50
2 | MENÜ	€ 38,00
3 | MENÜ	€ 48,00
4 | MENÜ	€ 51,50
5 | MENÜ	€ 48,00
6 | MENÜ	€ 52,00

DIE JEWEILIGE ANZAHL DER EINZELNEN GERICHTE KÖNNEN SIE EINE WOCHE VOR DEM EVENT ANGEBEN.