UNSERE BESONDERHEITEN

ZU DEN FESTTAGEN



06. DEZEMBER 2026

TRÜFFELMENÜ

12:00–15:00 Uhr · 18:00–22:00 Uhr

195 € pro Person

Gruß aus der Küche · 4-Gang-Menü · Weinreise

24. DEZEMBER 2026

GESCHLOSSEN



25. & 26. DEZEMBER 2026

WEIHNACHTSMENÜ

12:00–15:00 Uhr · 18:00–22:00 Uhr

98 € pro Person

Gruß aus der Küche · 4-Gang-Menü



31. DEZEMBER 2026

12:00–22:00 UHR GEÖFFNET

01. JANUAR 2027 – 04. JANUAR 2027

GESCHLOSSEN

`MITTAGSKARTE´

12:00 - 15:00

Starter
Brot & Miso-Butter

Vorspeise

Kartoffelsuppe
Kochschinken & Liesbtöckel

Hauptgänge

*

Schaufelstück vom U.S. Beef
Roscoff-Zwiebel mit Sellerie & Champignons

oder

Tagesfisch
Rahmwirsing mit Sobrasada & Beurre blanc

Upgrade

Wachtelbrust & Keule
Rosenkohl mit Passionsfrucht & Vadouvan-Sauce

Dessert

Mousse von der Tonkabohne
Apfel mit Ingwer & Zitrusaromen

oder

Mousse di bufala & Imperial-Kaviar

Menüpreis

3 Gänge - 49 €
4 Gänge mit Upgrade - 70 €

Sehr gerne servieren wir auch einzelne Gänge à la carte
Vorspeise 20€ - Zwischengänge 28 € - Hauptgänge 42 € - Dessert 15 € - Käse 12 €