

# HEILIGER ABEND

## APERERO

Carpaccio vom Simmenthaler Rinderfilet  
Wintergewürze | Röstzwiebeljus | Feldsalat

*Carpaccio of Simmenthal beef fillet | winter spices | roasted onion jus | lamb's lettuce*

## MENU

Mousse von der Tegernseer Rauchforelle  
Gurken-Dill-Schaum | Granny Smith | Brioche | Forellenkaviar

*Mousse of Tegernsee smoked trout | cucumber and dill foam | granny smith | brioche | trout caviar*



Brust und Keule von der Ente  
Schmorsauce | Piment-Blaukraut | Kartoffelknödel

*Breast and leg of duck | braised sauce | red cabbage | potato dumpling*

oder | or

Heilbutt im Wirsingmantel  
Silvaner velouté | Fondantkartoffeln | Granatapfelgel | Kerbelöl | Shiso

*Halibut in a savoy cabbage coating | white wine velouté | fondant potatoes | pomegranate gel | chervil oil | shiso*

oder | or

Wirsingköpferl  
Hokkaidofüllung | Kornblumensauce | Fondantkartoffeln | Kerbelöl | Wintertrüffel

*Savoy cabbage | hokkaido filling | cornflower sauce | fondant potatoes | chervil oil | winter truffle*



Pochierte Williamsbirne  
Safran-Zimt-Sud | Honig-Marzipan-Hippe | Orangespuma | weißes Schokoladeneis |  
Haselnusscrunch

*Poached williams pear | saffron cinnamon broth | honey marzipan cookie | orange espuma | white chocolate ice cream | hazelnut crunch*

## PETIT FOURS

86,- €