

## >> Aperitif <<

*Noel Sling* .....11,50

(Gin, Apfelsaft, Ginger Beer, Limette, Thymian)

*Poldies punch* .....6,50

(Apfel-Zimt-Punsch mit Schlagobershaube und Apfelstücken)

*Cidre Chaud* .....6,50



# *Le menu*

## *Weihnachtskarte*

Amuse bouche

### *Vorspeisen*

Tartare de Boeuf, Dotter, Orangensenf & Baguette  
Hausgebeizter Mariazeller Seesaibling, Kürbis, Orange & Pistazie  
Ziegenkäsecrème, Rote Rübe & Buchenpilze  
Hühnerleberpaté, Kürbischutney & Früchtebrot

### *Zwischengänge*

Maronischaumsuppe, Wiener Schnecken Praline (auch vegetarisch möglich)  
Geschmorter Chicorée, Kumquats & Buchweizen  
Bouillabaise, Rouille & Baguette

### *Hauptspeisen*

Beouf Bourguignon, Kräuterseitlinge, Gratin Dauphinois & eingelegte Schalotten  
Confierte Entenkeule, Pastinaken, Quitte & Rotkrautjus  
Filet vom Bio Wolfsbarsch, Schwarzwurzeln, Kohl & Haselnuss  
Birnen – Roquefort Tartelette

### *Desserts*

Mousse au chocolat, Portweinfeige & Sternaniscrumbles  
Käsevariation aus Frankreich, Quittenchutney & Dörrobstbrot

3 Gänge 59

4 Gänge 69

*inkl. Gedeck*