

WEIHNACHTSGRUPPEN MENÜ - 3 GÄNGE

GETRÄNKE

Weißwein:

2022 - Weißburgunder "vom Kalk", Gunderloch
Rheinhausen, Deutschland

Rotwein:

2021 - Chianti Rufina DOCG, Renzo Masi
Toskana, Italien

Wasser: Vöslauer still, prickelnd

Bier, Softdrinks, Kaffee, Tee

Getränkepauschale für 3 Stunden: 50€ p.P.
danach 15€ p.P., Stunde oder nach Verbrauch

Speisepauschale 89€ p.P

VORSPEISEN

Maronensuppe **VEGAN**
Haselnuss, Portwein, Perlzwiebel

Burrata **VEGETARISCH**
Wirsing, Gochujang, Birne

Bachsaibling **FISCH**
Ingwer, Rote Zwiebel, Koriander
Aquakultur / Elsass, Frankreich

Enten Rilette **FLEISCH**
Brioche, Grünkohl, Kumquat
Freilandhaltung / Frankreich

HAUPTGANG

Kürbis Gyoza **VEGAN**
Seidentofu, Szechuanpfeffer, Rettich

Heilbutt **FISCH**
Wurzelgemüse, Olivenöl, Zitronenthymian
Wildfang / Frankreich

Entenkeule **FLEISCH**
Rotkraut, Apfel, Dauphine
Freiland / Frankreich

Ochsenbacke **FLEISCH**
Kartoffel, Röstzwiebel, Jus
Freilandhaltung / Bayern, Deutschland

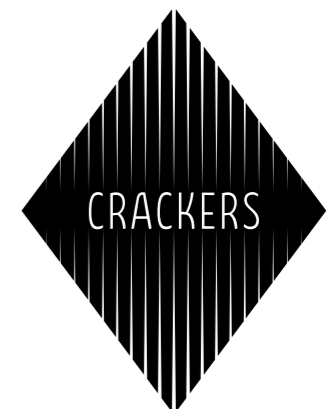
DESSERTS

Orange **VEGAN**
Mandarine, Australisches Zitronenblatt

CRACKERS Cheesecake **VEGETARIAN**
Spekulatius, Kirschen aus dem Sommer

UND SO FUNKTIONIERTS

1. Wähle zwischen dem 3- Gang, 4-Gänge-Menü oder dem Weihnachtsmenü eines aus.
1. Pro Gast aus jeder Kategorie ein Gericht zur Wahl
1. Saisonbedingte Änderungen sind möglich (bezieht sich auf das komplette Menü)
1. Für unser Service- und Küchenpersonal empfehlen wir 8% Trinkgeld.
1. Aperitif, Digestif, Sekt, Champagner, Longdrinks und Cocktails nach Verbrauch.



CHRISTMAS GROUPMENU - 3 COURSES

BEVERAGES

White wine:

2022 - Weißburgunder "vom Kalk", Gunderloch
Rheinhausen, Germany

Red wine:

2021 - Chianti Rufina DOCG, Renzo Masi
Tuscany, Italy

Water: Vöslauer still, sparkling

Beer, Softdrinks, Coffee, Tea

Fixed rate for drinks for 3 hours: 50€ p.p. afterwards
15€ p.p., per hour or as required

Fixed rate for dining 89€ p.p.

STARTERS

Chestnut soup **VEGAN**
hazelnut, port wine, pearl onion

Burrata **VEGETARIAN**
savoy cabbage, gochjang, pear

Brook trout **FISH**
ginger, red onion, coriander
aquaculture / Alsace, France

Duck Rilette **MEAT**
brioche, kale, cumquat
free-range / France

MAINS

Pumpkin Gyoza **VEGAN**
silken tofu, szechuanpfeffer, radish

Halibut **FISH**
root vegetables, olive oil, lemon thyme
wild-caught / France

Duck leg **MEAT**
red cabbage, apple, dauphine
free-range / France

Ox cheek **MEAT**
potato, fried onions, jus
free-range / Bavaia, Germany

DESSERTS

Orange **VEGAN**
tangerine, Australian lemon leaf

CRACKERS Cheesecake **VEGETARIAN**
speculoos, cherries from summer

AND THIS IS HOW IT WORKS

1. Choose between the 3- course, 4-course or Christmas menu.
1. Every guest can choose one dish out of each category
1. Seasonal changes are possible (regarding everything on this menu)
1. For our service and kitchen staff we suggest 8% tip.
1. Aperitif, digestif, sparkling wine, champagne,

DEIN DINNER - 3 GÄNGE

GETRÄNKE

Weißwein:
2022 - Weißburgunder "vom Kalk", Gunderloch
Rheinhessen, Deutschland

Rotwein:
2021 - Chianti Rufina DOCG, Renzo Masi
Toskana, Italien

Wasser: Vöslauer still, prickelnd

Bier, Softdrinks, Kaffee, Tee

Getränkepauschale für 3 Stunden: 50€ p.P.
danach 15€ p.P., Stunde oder nach Verbrauch

Speisepauschale 78€ p.P.

VORSPEISEN

Bauer Peters Salat **VEGAN**
Butternusskürbis, Schnittlauch, Caesar

Burrata **VEGETARISCH**
Wirsing, Gochujang, Birne

Bachsaibling **FISCH**
Ingwer, Rote Zwiebel, Koriander
Aquakultur / Elsass, Frankreich

Tatar vom Rinderfilet **FLEISCH**
Petersilie, Crème Fraîche, Eigelb
Freilandhaltung / Bayern, Deutschland

HAUPTGERICHTE

Kürbis Gyoza **VEGAN**
Seidentofu, Szechuanpfeffer, Rettich

Heilbutt **FISCH**
Wurzelgemüse, Olivenöl, Zitronenthymian
Wildfang / Nordsee

Entrecôte **FLEISCH**
Gemüse, Jus
Freilandhaltung / Bayern, Deutschland

BEILAGEN

Kriellower Gemüse **VEGAN**

Kartoffelpüree **VEGETARISCH**

CRACKERS French Fries **VEGAN**

DESSERTS

Sorbet **VEGAN**

Orange **VEGAN**
Mandarine, Australisches Zitronenblatt



DEIN DINNER - 4 GÄNGE

GETRÄNKE

Schaumwein als Aperitif:
2021 - Crémant de Loire, Rosé, Brut, Bouvet Ladubay
Loire, Frankreich

Weißwein:
2022 - Sancerre „Caillottes“, Vignoble Dauny
Loire, Frankreich

Rotwein:
2020 - Château le Loup, Grand Cru, Saint-Émilion
Bordeaux, Frankreich

Wasser: Vöslauer still, prickelnd

Bier, Softdrinks, Kaffee, Tee

Getränkepauschale für 3 Stunden: 70€ p.P.
danach 20€ p.P., Stunde oder nach Verbrauch

Speisepauschale 99€ p.P.

VORSPEISEN

Bauer Peters Salat **VEGAN**
Butternusskürbis, Schnittlauch, Caesar

Burrata **VEGETARISCH**
Wirsing, Gochujang, Birne

Bachsaibling **FISCH**
Ingwer, Rote Zwiebel, Koriander
Aquakultur / Elsass, Frankreich

Tatar vom Rinderfilet **FLEISCH**
Petersilie, Crème Fraîche, Eigelb
Freilandhaltung / Bayern, Deutschland

SUPPE

Maronensuppe **VEGAN**
Haselnuss, Portwein, Perlzwiebel

HAUPTGERICHTE

Kürbis Gyoza **VEGAN**
Seidentofu, Szechuanpfeffer, Rettich

Heilbutt **FISCH**
Wurzelgemüse, Olivenöl, Zitronenthymian
Wildfang / Nordsee

Rinderfilet 180g **FLEISCH**
Gemüse, Cognac Jus
Freilandhaltung / Bayern, Deutschland

BEILAGEN

Kriellower Gemüse **VEGAN**

Getrüffeltes Kartoffelpüree **VEGETARISCH**

CRACKERS French Fries **VEGAN**

DESSERTS

Sorbet **VEGAN**

CRACKERS Cheesecake **VEGETARISCH**
Spekulatius, Kirschen aus dem Sommer

UND SO FUNKTIONIERTS

1. Wähle zwischen dem 3- oder 4-Gänge-Menü aus.
1. Pro Gast aus jeder Kategorie ein Gericht zur Wahl
1. Saisonbedingte Änderungen sind möglich (bezieht sich auf das komplette Menü)
1. Für unser Service- und Küchenpersonal empfehlen wir 8% Trinkgeld.
1. Aperitif, Digestif, Sekt, Champagner, Longdrinks und Cocktails nach Verbrauch.

YOUR DINNER - 3 COURSES

BEVERAGES

White wine:
2022 - Weißburgunder "vom Kalk", Gunderloch
Rheinhessen, Germany

Red wine:
2021 - Chianti Rufina DOCG, Renzo Masi
Tuscany, Italy

Water: Vöslauer still, sparkling

Beer, Softdrinks, Coffee, Tea

Fixed rate for drinks for 3 hours: 50€ p.p. afterwards
15€ p.p., per hour or as required

Fixed rate for dining 78€ p.p.

STARTERS

Farmer Peter's salad **VEGAN**
butternut pumpkin, chive, caesar

Burrata **VEGETARIAN**
savoy cabbage, gochujang, pear

Brook trout **FISH**
ginger, red onion, coriander
aquaculture / Alsace, France

Tatar of Beef Filet **MEAT**
parsley, crème fraîche, egg yolk
free-range / Bavaria, Germany

MAINS

Pumpkin Gyoza **VEGAN**
silken tofu, szechuan pepper, radish

Halibut **FISH**
root vegetables, olive oil, lemon thyme
wild-caught / North Sea

Entrecôte **MEAT**
vegetables, jus
free-range / Bavaria, Germany

SIDES

Kriellower vegetables **VEGAN**

Potato purée **VEGETARIAN**

CRACKERS French fries **VEGAN**

DESSERTS

Sorbet **VEGAN**

Orange **VEGAN**
tangerine, Australian lemon leaf



YOUR DINNER - 4 COURSES

BEVERAGES

Sparkling wine as aperitif:
2021 - Crémant de Loire, Rosé, Brut, Bouvet Ladubay

White wine:
2022 - Sancerre „Caillottes“, Vignoble Dauny
Loire, France

Red wine:
2020 - Château le Loup, Grand Cru, Saint-Émilion
Bordeaux, France

Water: Vöslauer still, sparkling

Beer, Softdrinks, Coffee, Tea

Fixed rate for drinks for 3 hours: 70€ p.p. afterwards
20€ p.p., per hour or as required

Fixed rate for dining 99€ p.p.

STARTERS

Farmer Peter's salad **VEGAN**
butternut pumpkin, chive, caesar

Burrata **VEGETARIAN**
savoy cabbage, gochujang, pear

Brook trout **FISH**
ginger, red onion, coriander
aquaculture / Alsace, France

Tatar of Beef Filet **MEAT**
parsley, crème fraîche, egg yolk
free-range / Bavaria, Germany

SOUP

Chestnut soup **VEGAN**
hazelnut, port wine, pearl onion

MAINS

Pumpkin Gyoza **VEGAN**
silken tofu, szechuan pepper, radish

Halibut **FISH**
root vegetables, olive oil, lemon thyme
wild-caught / North Sea

Filet of Beef 180g **MEAT**
vegetables, cognac jus
free-range / Bavaria, Germany

SIDES

Kriellower vegetables **VEGAN**

Truffled Potato purée **VEGETARIAN**

CRACKERS French fries **VEGAN**

DESSERTS

Sorbet **VEGAN**

CRACKERS Cheesecake **VEGETARIAN**
speculoos, cherries from summer

AND THIS IS HOW IT WORKS

1. Choose between the 3- or 4-course menu.
1. Every guest can choose one dish out of each category
1. Seasonal changes are possible (regarding everything on this menu)
1. For our service and kitchen staff we suggest 8% tip.
1. Aperitif, digestif, sparkling wine, champagne, longdrinks, cocktails as required