Weihnachtsdinner

Gruß aus der Küche – drei Komponenten

Geröstete Maronen auf Topinamburcreme mit einem Tropfen Trüffelöl

Thunfischtatar mit Sesam und Aioli

Mini-Crostata mit Wildpastete und Zwiebelmarmelade

***

Kalte Vorspeise

Fleisch
Carpaccio von der Rinderzunge, Meerrettichschnee, Rotkohl mit Orange,
Dijon-Vinaigrette und Petersilienbrösel

Vegetarisch
Tatar von Wintergemüse, hausgemachte eingelegte Schalotte, Feigen-Balsamico,
gewürzte Walnüsse und Borretsch-Microgreens

oder

Fisch
Graved Lachs mit weihnachtlichen Gewürzen, Kirschtomaten-Confit mit Zitrusfrüchten,
Schnittlauchschaum, Roggenknusper und Dillöl

***

Hauptgericht

Fisch
Filet von der Karstforelle, Tarte mit Meeresspargel, samtige Petersiliensauce,
schwarze Linsen und Forellenrogen

Fleisch
Glasierter Schweinebauch, knusprig frittierte Schweinshaxe, Kürbiscreme mit Sternanis,
in Kräuterbutter sautierte Saubohnen und hausgemachte in Apfelessig eingelegte Perlzwiebeln

Vegetarisch
Blumenkohlsteak, Nusssauce mit grünem Pfeffer,
Fregola mit brauner Butter und Salbei, frittierte Süßkartoffel und Lauchasche-Emulsion

***

Dessert

Namelaka von weißer Schokolade, luftiger Pistazienbiskuit,
Heidelbeerschaum mit Basilikum, gepuffter Reis und Blutorangengel