

## Weihnachtsmenu Juliette

*Variation von der Gänsestopfleber  
mit Wacholder und eingelegten Kirschen*

\*\*\*

*Heilbutt "Sous Vide" gegart  
mit Schwarzwurzel, Baby Grünkohl und Quinoa*

\*\*\*

*Bratapfel - Sorbet  
mit Preiselbeeren*

\*\*\*

*Fläminger Hirschkalbsrücken  
mit zweierlei Pastinake, Rotweibirne und Rosmarin - Kräpfen*

\*\*\*

*Walnusscamembert  
mit Dörrobstragout und Balsamico*

\*\*\*

*Valrhona Schokoladentarte  
mit Delice von der Orange und Olivenöleis*

*4 Gang Menu 86 Euro  
Vorspeise (zur Wahl im Vorfeld) - Hauptgang - Käse - Dessert*

*oder*

*6 Gang Menu 109 Euro*

*Wir freuen uns auf Sie!*  
*Änderungen sind vorbehalten.*