

# Weihnachtsmenü 2017



## Amuse Bouche

\*\*\*

Schmetterling von Räucherlachs mit Koriander  
gebratene Seewasser-Garnele  
marinierter Fenchel in Kräuterrahm, Saiblingkaviar

oder

Getrüffelte Eifeler Rehterrine mit pochiertes Preiselbeerbirne  
kleiner Feldsalat in Pinienkernvinaigrette

\*\*\*

Steinpilzessenz mit Gewürzklößchen  
Staudensellerie und Haselnuß-Blätterteig

\*\*\*

Junge Oldenburger Hafermastgans  
mit glacierten Maronen, Johannisbeerrotkohl, Rosenkohl  
Mirza- Apfel mit flambierter Agen- Pflaume, Kartoffelklöße

oder

Glasierter Milchkalbsrücken auf Morchelrahm  
Kohlräbchen à la crème mit Teltower Rübchen  
Kartoffel-Kräuter-Crêpe

\*\*\*

Tonkabohnenmousse mit Cranberry-Gelee  
Gebackenes von der Edelkastanie  
mit gelierter Zwetschge und Fichtennadeleis

\*\*\*

Weihnachtliche Patisserie

Menü 89,00 €



## Glücksmomente schenken

Sie möchten jemandem eine Freude bereiten...

Verschenken Sie einen Gutschein mit individuellem Text

für unser Gourmetrestaurant „Maitre“ oder Landhaus Restaurant.