

Unser Weihnachtsdinner

Vorspeise

Saftiges Pulled Turkey in Honig-Senf-BBQ-Sauce
an gebackener Süßkartoffelscheibe und Schmand-Haube

Hauptgang

Niedergegartes Roastbeef auf Erbsen-Basilikum-Püree
mit karamellisierten Fingermöhren, knusprigem Rösti-Gratin
und Rotwein-Balsamico-Reduktion

Dessert

„Pralinen-Trilogie im Glas“

3 Außergewöhnliche Geschmackskombinationen

Fleur de Sel / Fisherman´s Friend

Maracuja / Sesam

Erdnuss / Salzkaramell

Treffen auf zartschmelzende Schokoladencremes