

4. Advent

Menü

Vorspeise

Rote-Bete-Rosmarin-Couscous mit Sojaquark

Hauptspeise

Deftige Wirsing-Rouladen mit Seitling-Rahmsoße an Serviettenknödeln mit Röstzwiebeln

Dessert

Ingwer-Biscuit mit Waldfruchteis und Kiba-Gelée

Menüpreis: 35 €

1. Weihnachtstag

Menü

1. Gang

Kartoffel-Fondant mit Blumenkohl-Püree

2. Gang

Romanesco auf Rote-Bete-Hummus mit
geröstetem Dinkelbrot

3. Gang

Walnuss-Pilzbraten mit selbstgemachten
Gnocchi und Sauce Robert

4. Gang

Schoko-Mousse mit Erdnuss-Karamell-Creme

Menüpreis: 50 €

2. Weihnachtstag

Menü

1. Gang

Rote-Bete-Orangenfächer mit Limetten-Tonka-Dressing und Minze

2. Gang

Pastinaken-Birnen-Süppchen mit gerösteten Mandelblättchen und Tonka-Abrieb

3. Gang

Knollensellerie-Fondant mit Kartoffel-Möhren-Stampf und Haselnuss-Schnee

4. Gang

Vanille-Buttercreme mit Keksstückchen und frischer Maracuja

Menüpreis: 50 €

Silvester

Menü

1. Gang

**Pesto Verde und Pesto Rosso auf geröstetem
Dinkelbrot mit Granatapfelkernen**

2. Gang

**Tomatensoße aus karamellisierten
Kirschtomaten mit knusprigem Räuchertofu**

3. Gang

**Blumenkohl-Bällchen an Karotten-
Orangen-Püree und Rucola**

4. Gang

**Hummus mit würzigem Räuchertofu, Thymian-
Croutons, Brombeeren, Trauben und
Cranberrysirup**

5. Gang

Rote-Bete-Tatar mit Paprika-Lachs

6. Gang

Churros mit lakt fermentierten Heidelbeeren

7. Gang

Dreierlei Fruchtpürees an Vanilleeis

Menüpreis: 75 €