

# Menu di Natale

24.12.-26.12.2024

## CONSOMMÉE DI ANATRA

Consommée von der Ente | Gemüse Julienne |  
Getrübelter Eierstich

Consommée of duck | Vegetable julienne | Truffled egg custard

*2022 José Pariente Verietal Verdejo*

*José Pariente | Kastilien und León | Rueda | Spanien*

\*\*\*

## DUE DI ANATRA

Brust und Keule von der Ente | Jus | Rotkohl | Kartoffelkroketten  
Breast and leg of duck | Jus | Red cabbage | Potato croquettes

*2021 Villa Antinori Chianti Classico DOCG Riserva  
Antinori | Toskana | Italien*

\*\*\*

## MELLE COOTE AL FORNO

Finkenwerder Apfelkompott | Weißes Schokoladeneis  
Finkenwerder apple compote | White chocolate ice cream

*Nussler Edles Fass (2cl)*

*Scheibel Schwarzwald-Brennerei | Deutschland*

Menü 68 EUR p. P.

Weinbegleitung jeweils 0,1l inkl. 0,7l Wasser 28 EUR p. P.

Bei Fragen zu verarbeiteten Lebensmitteln, Allergenen und Unverträglichkeiten  
wenden Sie sich gerne an unser Servicepersonal