CHÂTEAU ROYAL
CHRISTMAS DINNER

Amuse

-

Leber & Brioche
Paté von der Geflügelleber, geröstetes Pfeffer-Brioche und geschmorter Apfel mit Vin Santo

-

Butt & Trüffel
Confierter Steinbutt, Samtsauce von Périgord-Trüffel und Lauchgewächsen

-

Kalb & Sellerie
Filet, Backe und Zunge vom Milchkalb, Sellerie-Boulangére und gebundener Bratensaft

-

Pflaume & Pinie
Tarte von Zwetschgen und Estragon, Pfefferrahmeis und Zapfensaft

-

Petit Four

167€

Bitte informieren Sie uns bereits bei der Reservierung über etwaige Unverträglichkeiten, Allergien oder besondere Ernährungswünsche.
Preise inklusive MwSt

CHÂTEAU ROYAL

CHRISTMAS DINNER
VEGETARISCH

Amuse

-

Waldpilz & Brioche
Paté von der Geflügelleber, geröstetes Pfeffer-Brioche und geschmorter Apfel mit Vin Santo

-

Chicorée & Trüffel
*Gefüllter und confierter Chicorée, Samtsauce von Périgord-Trüffel und Lauchgewächse*n

-

Sellerie & Karotte
Sellerie-Boulangére, glasierte Karotten und Jus von Roten Rüben

-

Pflaume & Pinie
Tarte von Zwetschgen und Estragon, Pfefferrahmeis und Zapfensaft

-

Petit Four

167€

Bitte informieren Sie uns bereits bei der Reservierung über etwaige Unverträglichkeiten, Allergien oder besondere Ernährungswünsche.
Preise inklusive MwSt