

# 1894 Weihnachtsmenü

25.12.2021 - 26.12.2021

## APPERITIF

Weihnachtliche Cocktails 8,00€



## VORSPEISEN

- I Rosa gebratenes Roastbeef an feinmarinierter Rauke und gebratener Feige - 10,90€
- II Geschäumtes Blumenkohl-Erdnussüppchen mit gerösteter Einlage und Kräutertopping - 6,90€
- III Carpaccio von der roten Beete auf nappiertem Friseésalat und karamellisierten Nüssen - 8,90€ (V)



## HAUPTSPEISEN

- I Barbarie Entenbrust rosé gegart auf Apfel-Zimtrotkohl und Kartoffelbaumkuchen - 22,50€
- II Glasig gebratener Seeteufel auf Safransoße, Wildreis und sautierten Romanescoröschen - 38,90€
- III Pikante Edelpilzpflanze mit cremiger Polenta - 14,90€ (V)



## DESSERTS

- I klassisch-winterlicher Bratapfel mit Marzipan-Rosinenfüllung auf echter Vanillesoße - 7,80€ (V)
- II schmelzende Schokokugel gefüllt mit einer Eispraliné übergossen mit heißer Karamellsoße - 12,50€
- III Riz à l' amande mit beschwipsten Sauerkirschen - 6,90€

(V) = VEGAN