



*** Adventszeit-Menü ***

vom 27. November bis 23. Dezember 2017

Amuse Gueule

Tatar vom schottischen Lachs an Korianderemulsion mit weißem Rettich, Roter Beete, Misomayonaise und Avocado

Tatare of Scottish salmon with cilantro, white radish, beetroot, miso-mayonaise and avocado

Getrüffelte Maronenschaumsuppe mit gebackenen Speckdatteln

Truffled cream soup of chestnuts with bacon dates

Hauptgang zur Wahl /Main course of your choice

Lackierte Oldenburger Entenbrust auf Rahmwirsing, an Johannisbeerjus und Kartoffel-Grieß-Plätzchen

Breast of duck with creamy savoy, cranberry jus, potato-semolina rosti

oder/or

Zanderfilet auf der Haut an Hummerschaum, Gewürzspinat und Wasabi-Kartoffelpüree

Fillet of pike perch with spiced spinach, lobster sauce and wasabi potato mash

Dessert zur Wahl /Dessert of your choice

Gâteau von Ceylon Zimt & Mascarpone mit Kokospuma an geschmorter Rum-Ananas und Eis vom schwarzen Sesam & Honig

Gâteau of cinnamon & mascarpone with coconut foam, pineapple braised in rum
and ice cream of black sesame & honey

oder /or

Rohmilchkäseauswahl mit Walnüssen, Weintrauben und Chutneys von Maître Affineur Waltman

Selection of cheese with walnuts, chutney and grapes

Preis pro Person 49,50 €

Änderungen vorbehalten



**Wir wünschen Ihnen eine besinnliche Adventszeit
& ein Frohes Weihnachtsfest 2017 Ihr Medici-Team**