Grand Café
DEPUIS 2007

Weihnachtsmenü

3-Gänge-Weihnachtsmenü 59
4-Gänge-Weihnachtsmenü* 69

Hirsch-Carpaccio 15
Artischockencreme mit gebratenen Buchenpilzen, Parmesan und einer Vinaigrette aus gerösteten Haselnüssen.
Rosé brut, Tribaut Schloesser, Champagne

Velouté* 14
Cremige Suppe aus Pastinaken und Dashi mit Nordseegarnelen, sanft gegarter Jakobsmuschel und Verbenenöl.
Chablis, Poitout, Burgund

Rinderfilet 39
Geschmorte Kalbsbäckchen, geschmorter Wirsing, Spinatcreme, Winterportulak und Bordelaise-Soße.
Runde dein Gericht mit frischem Trüffel ab +10
Amarone della Valpolicella, Bolla, Venetien

Merry Christmas to All 12
Schokoladen-Weihnachtskugel mit einer leckeren Füllung.

Jeden Tag verstecken wir ein goldenes Los in einem der Weihnachtskugel-Desserts. Findest du das goldene Ticket in deinem Dessert? Dann bekommst du eine leckere Überraschung mit nach Hause.

Für unsere kleinen Gäste

3-Gänge-Weihnachtsmenü 27,5
für Kinder

Carpaccio 8
Basilikumcreme, Parmesankäse und geröstete Pinienkerne.

Rindersteak (100 Gramm) 14
Rosé gebratenes Rindersteak mit Kartoffelpüree, geschmortem Spitzkohl und Bratensoße.

Merry Christmas to All 7
Eine festliche Schokoladen-Weihnachtskugel mit einer köstlichen Füllung.

Die Gerichte des Weihnachtsmenüs können auch einzeln bestellt werden.

Möchtest du mehr über die Allergene in unseren Gerichten erfahren?
Wir informieren dich gerne.