AVUS

Weihnachtsmenü

Lassen Sie sich von unserem exklusiven 3-Gang-Festtagsmenü verwöhnen – mit viel Liebe zum Detail, edlen Zutaten und ganz ohne Stress in der eigenen Küche. Wählen Sie sich hierbei jeweils einen Gang aus.

Carpaccio vom Reh
Rote Bete | Preiselbeere | Pfifferling (omnivor)

Geflämmter Lachs
Pfifferling | Kräutersalat | Rote Bete (omnivor)

Karamellisierter Ziegenkäse
Rote Bete | Preiselbeere | Pfifferling (vegetarisch)

Roastbeef
Pastinake | glasierte Möhre | Rosenkohl | Portweinjus (omnivor)

Seeteufelbäckchen
Bandnudel | glasierte Möhre | Rosenkohl | Noilly-Prat-Champagnerschaum (omnivor)

Gebratener Kräuterseitling
Kartoffelgnocchi | Rosenkohl | glasierte Möhre | Kräuter-Nussbutter-Schaum (vegetarisch)

Crème brûlée
Passionsfrucht | Mango | Zimtblütencrumble

Warmer Schokoladenkuchen
Joghurt | Heidelbeere | Pistazie

59€
26.12. ab 17:30 Uhr

Zum kleinen Appetit können Sie auch individuell einzelne Gänge wählen:

Vorspeise	18€
Hauptgang	31€
Dessert	14€

Reservierung