



ALTE BRENNEREI

Genießer Weihnachtsmenü (23., 25. und 26. Dezember 2022) für Sie!
23. Dezember (abends) ab 18.00 bis 20.30 Uhr (letzte Reservierung)
25. Dezember (abends) ab 18.00 bis 20.30 Uhr (letzte Reservierung)
26. Dezember (mittags und abends) ab 12.00 Uhr bis 14.30 Uhr (letzte Reservierung) und ab 18.00 bis 20.30 Uhr (letzte Reservierung)

Amuse bouche du Chef

Vorspeisen

Kartoffeltrüffelschaum | 6 Minuten Bio Ei | Pilze | Bayonne Schinken
oder/und
Sous Vide Oktopus | Espelette-Aioli | Curry-Fenchelsalat und Couscous
oder/und
Gebratene Jakobsmuscheln-XL Garnele | Safran-Perleinkornrisotto | Limetten-Kokosmilchsud | Lauch

Hauptspeisen

Gegrillter halber Langustenschwanz | Pastis-Kapernbutter | Chorizo-Venerereis | Orangenchicoree
oder
Brust und Keule vom Stubenküken | gebratene Entenleber | Stampf aus französischer Blaukartoffel | Geflügeljus mit Weihnachtsgewürzen

Dessert

Windbeutel | Tonkabohnen-Vanille Creme | Griotines-Wildsauerkirschen | Bitterschokoladensauce

Käse

Mont d'or und Honigtrüffel | Kletzen | Haselnussbrot

Macarons Parisiens

3 Gänge: 1 Vorspeise/ 1 Hauptgang/ Nachspeise 87€ p.P. (ohne Käse)
4 Gänge: 2 Vorspeisen/ 1 Hauptgang/ Nachspeise oder Käse 105€ p.P.
5 Gänge: 3 Vorspeisen/ 1 Hauptgang/ Nachspeise oder Käse 119€ p.P.
6 Gänge: 3 Vorspeisen/ 1 Hauptgang / Nachspeise und Käse 132€ p.P.
7 Gänge: 3 Vorspeisen/ 2 Hauptgänge / Nachspeise und Käse 146€ p.P.

Sommelier Weinbegleitung passend zu Ihren Gerichten für Sie ausgewählt (inkl. Mineralwasser)

Sortiment Beispiel

Beaujolais Blanc 100% Chardonnay 2021 / Lalande de Pomerol Château Siaurac Bordeaux 2016 / Rivesaltes 2016
Château Lauriga / Vosne-Romanée
39€ (3 Gläser à 0,1l) / 49€ (4 Gläser à 0,1l) / 59€ (5 Gläser à 0,1l)

Wir bitten um Verständnis, dass bei Änderung des beschriebenen Menüs ein Zuschlag von 8,00€ pro Gang berechnet wird.
Das Menü wird immer mit Dessert oder Käse serviert.