

Weihnachtsmenü

Vorspeisen

"Gemüsegarten"

Rote Bete Tatar/Avocado/Orangen Senf Tabouleh/karamellisierter Ziegenkäse
Eifler Apfelsorbet/Mango Chutney/Hokkaido/Erbse/Kirschtomate/Wildkräuter

"Gans mal ganz anders"

Geräuchertes Carpaccio/Terrine/gebackenes Rillettes
Zwergorange/Maronen Mousse/Honig-Thymian Schalotte/alter Balsamico

"Wasser & Land"

Gegrillter Kanada Wildlachs in Japan Crunch trifft Jakobsmuschel Carpaccio
Miso Kartoffel Salat/Calamansi/Schnittlauch Öl/Shiso

Zwischengang

16h Sous vide gegartes Kalbsbäckchen/Kartoffelstampf/Waldpilze/Barolojus
Bretonische Jakobsmuschel/Limonenrisotto/Hummerschaum

Suppe aus der Kanne

Süppchen vom Eifler Waldpilzen trifft auf Monschauer Senf
Ur Senf/Kartoffelknödel/Steinpilz Rillettes

Hauptgerichte

Rosa gebratener Eifler Hirschrücken unter der Feigen Senf Kräuterkruste
Wirsing in Creme Fraîché/Waldpilze/Kartoffelgratin/Barolojus

(Alternativ Black Angus Rinderfilet Aufpreis 7€)

Sous vide gegarte Brust von der Weihnachtsgans
Apfel Rotkohl/Kartoffelkloß/Cranberry/Printen-Barolojus

Medaillon vom Norweger Winterkabeljau
Wilder Brokolie/Lemon Curd/Rosmarin Kartoffel/Gewürz Beurre Blanc

Frische Ravioli von Steinpilzen

Eifler Waldpilze/Zuckerschoten/junger Lauch/Parmesan/Trüffelschaum/Wildkräuter

Dessert

Gebackener San Sebastian Cheesecake trifft Monschauer Printe
Mousse von der Monschauer Printe/Weihnachtliche Wildbeere/Tonkabohneneis

Karamellisierter Val Dieu aus dem Aubel Kloster

Geröstetes Brioche/Johannisbeer Senf/Senffrucht Chutney/geröstete Nüsse/Wildkirsch Sorbet/Kriek Bier

3 Gang Menü 75€ Vorspeise/ Hauptgang/ Dessert 4 Gang Menü 85€/ Vorspeise/Suppe/Hauptgang/Dessert

4 Gang Menü 90€/ Vorspeise/Zwischengang//Hauptgang/Dessert

Bei Unverträglichkeiten und Allergien fragen Sie bitte den Service oder schauen Sie in die Allergenen Karte Alle Preise in € inklusiver MwSt und Bedienung

Restaurant Schnabuleum



by Michael Wolf



by **Michael Wolf**



Restaurant Schnabuleum

