



DER ÖSCHBERGHOF

Heiligabend

in unserem Esszimmer

Lauwarmer Färöer Lachs
Beete | Topinambur | Zucchini
Zitronenmelisse | Buttermilch
Fisch | Milch | Sellerie



Cremesuppe von der Kastanie
Kartoffel & Speck Mille-feuille | Perlzwiebeln
Enoki-Pilze | Sherry | Petersilie
Milch | Sellerie



Jakobsmuschel & Carabiniera
Safran-Risotto | Fenchel | Pernodschaum
Krustentiere | Milch | Sellerie | Weichtiere

Mandarine & Calamansi
Gewürzwein-Gelee | Champagner

Rosa Hirschrücken aus dem Unterhölzer Wald
Kürbis | Rosenkohl | Kartoffelkrapfen
Verjus-Schaum
Eier | Gluten/Weizen | Milch | Sellerie



Shropshire Blue
Quitte | Früchtebrot | Traube
Eier | Gluten/Weizen | Milch | Sellerie

Sauerrahm-Mousse
Szechuanpfeffer | Blutorange | Granatapfel | Walnuss
Eier | Gluten/Weizen | Milch | Schalenfrüchte



DER ÖSCHBERGHOF

Vegetarisches
Heiligabendmenü



Tatar Navet
Kartoffel-Trüffelschaum | Schnittlauch
Croutons | Pinienkerne
Gluten/Weizen | Milch | Sellerie

Cremesuppe von der Kastanie
Kartoffeltaler | Perlzwiebeln
Enoki-Pilze | Sherry | Petersilie
Milch | Sellerie



Kräuterseitling
Safran-Risotto | Fenchel | Pernodschaum
Milch | Sellerie

Mandarine & Calamansi
Gewürzwein-Gelee | Champagner

Mille-feuille vom Butternut-Kürbis
Rosenkohl | Kartoffelkrapfen
Verjus-Schaum
Eier | Gluten/Weizen | Milch | Sellerie



Shropshire Blue
Quitte | Früchtebrot | Traube
Eier | Gluten/Weizen | Milch | Sellerie

Sauerrahm-Mousse
Szechuanpfeffer | Blutorange | Granatapfel | Walnuss
Eier | Gluten/Weizen | Milch | Schalenfrüchte