

WEIHNACHTEN 2025



STARTER

Steinpilzcremesuppe

Trüffelschaum | Crostini

11.5

Weihnachtliche Tapas ELBE1 (zum Teilen für zwei)

Gefüllte Feigen | Hirschroastbeef | Gänsecarpaccio

Datteln im Speckmantel | Antipastigemüse | Rote Bete Lachs

Garnelen | Aioli | Brot

22.0

Bunte Bete Carpaccio

Karamelisierter Ziegenkäse | geröstete Pinienkerne

Erbsen Kresse

12.0

Gänsecarpaccio

Kalt geräuchert | Apfelchutney | Parmesan | Crostini

16.0

HAUPTSPEISEN

Filet Wellington

Rotweinjus | Prinzess Bohnen | Vitelottenpüree 39.0

Barbarie Entenbrust

Rosa gebraten | Orangenjus | Rotkohl | Kartoffelklöße 35.0

Kabeljau Roulade

Wirsing | Flusskrebs-farce | Safran-Pastinaken-Püree
Beurre Blanc Espuma 30.0

Veganer Braten

Erbsenprotein | Pilzsauce | Rotkohl | Kartoffelklöße 25.0

Pappardelle

Steinpilzsauce | Kräuterseitlinge | Trüffel | Parmesan 28.5

Schwarzes Risotto

Argentinische Rotgarnele | wilder Brokkoli | Safranschaum 32.0

DESSERTS

Kokos-Pannacotta | Brombeerspiegel (Vegan) 8.5

Lavacake | Kürbiseis | Pistaziensauce 11.5

Tonka-Creme Brûlée | flambierte Beeren 10.5

Apfelstrudel | Vanilleeis 9.5