

Festmenü Gala Abend

Weihnachten & Silvester stehen
im Zeichen ganz besonderer Momente.
Ob festliche Klassiker oder
kreative Highlights, jedes
Gericht wird mit Leidenschaft
von der D&D Kitchen zubereitet.

Let's celebrate!

🌿 Vegetarisch
🌱 Vegan
auf Bestellung verfügbar

Amuse Bouche

Kartoffelblini mit Graved Lachs und Kaviar
Potato Blini with Gravad Lax and Caviar

Starter

Entenbrust
mit Popcornmousse, Salzkaramell
und Vogerlsalat

Duck Breast
served with Popcorn Mousse,
dalted Caramel
and Lamb's Lettuce

Soup

Selleriecremesuppe mit
knuspriger Kalbsstelze
und Apfel

Celery Cream Soup
with Crispy Veal Shank and Apple

In-between

Steinbutt & Kaisergranat
auf Cassoulet „Passe Pierre“

Turbot & Norway Lobster
on Cassoulet “Passe Pierre”

Sorbet

Erfrischendes Orangensorbet
mit einem Hauch Vodka

Refreshing Orange Sorbet
with a Hint of Vodka

Mains

Triologie vom Reh
mit Karfiol und Buchweizen

Trilogy of Venison
with Cauliflower and Buckwheat



Sweets

Nougatmousse
im Baumkuchenmantel
mit Zwetschgenröster

Nougat Mousse
wrapped in Baumkuchen
served with Stewed Plums

For our kids

Frittatensuppe

Kids Wiener mit Pommes

Eis Dessert