

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!

Sorbet

Erfrischendes Orangensorbet mit einem Hauch Vodka

Refreshing Orange Sorbet with a Hint of Vodka

Amuse Bouche

Gebackenes Eigelb mit Spinat und Kartoffel-Trüffelschaum

Baked egg yolk with spinach and potato-truffle foam

Mains

Duett vom Reh
Rehrücken und Reh Cannelloni mit Steinpilzsauce und Karfiol

Venison duet
Saddle of venison and venison cannelloni with porcini mushroom sauce and cauliflower

Starter

Entenleber mit Brioche, Süßkartoffel und Feige

Duck foie gras and brioche with sweet potato and fig

Soup

Kastaniencremesuppe mit Weißkraut Strudel, Topinambur Chips und Cranberries

Chestnut cream soup with white cabbage strudel, Jerusalem artichoke chips and cranberries

In-between

Hummerravioli und Stör mit Passe Pierre und Limettensauce

Lobster ravioli and sturgeon with sea fennel and lime sauce

Sweets

Nougat-Schokoladenmousse mit Heidelbeeren und Haselnüssen

Nougat chocolate mousse with blueberries and hazelnuts



For our kids

Frittatensuppe

Kids Wiener mit Pommes

We wish you
a merry Christmas
& a happy
New Year!

Festive Menu



D&D

DIPS & DROPS