

# Kulinarische Festtage

## Einstieg

Imperial Auster auf Eis mit Zitronen  
4,50€ pro Stück

## MENU DER SINNE

### Kleine Gaumenfreude

Roulade vom Graved Lachs und geräuchertem Wildlachs mit Wachtel-Ei  
an Schnittlauchcrème mit zweierlei Kaviar sowie knusprige  
Wildgarnelenpraline auf Blumenkohlcrème

oder

Terrine von Oldenburger Entenbrust und Entenleber mit Pistazien, Feigen-Chutney  
Pinienkern-Trüffelvinaigrette & Feldsalatarrangement

### Zwischendurch

Pot au feu von der Imperial Wachtel mit Ingwer, zarter Wachtelbrust,  
Wurzelgemüse & rote Bete-Wasabi Ravioli

oder

Seezungenfilet mit jungem Blattspinat und Blätterteigschnitte  
an Krustentiersauce mit Krabben

### Erfrischung

Hausgemachtes Clementinen-Sorbet an Zitronengras-Öl

### Hauptgang

Tournedos vom Black Angus Beef in der Parmesan-Petersilienkruste,  
Trüffelsauce, Marktgemüse & Kartoffelschnitte

oder

Zart rosa gebratenes Hirschmedaillon in Wacholdersauce mit Waldpilzen,  
Gewürzthohl mit Maronen & Kartoffelschnitte

oder

Wolfbarschschnitte auf der Haut kross gebraten, Fenchel-Safran-Risotto mit  
confierter Wildgarnele & Zitrus Beurre-Blanc

### Süßes Dessert-Finale

Souffliertes Orangencrêpe mit karamellisierten Piemonteser Haselnüssen,  
hausgemachtem Vanilleeis

oder

Kleine Käseauswahl vom Jülicher Käseladen

### Mittags 3 oder 4 Gänge / Abend 4 Gänge

**3-Gänge** Vorspeise oder Zwischendurch & Hauptgang & Dessert oder Käse 84,00 €  
**4-Gänge** Vorspeise & Zwischendurch & Sorbet & Hauptgang & Dessert oder Käse 95,00 €