



LEONHARD BADER
KULINARIK

WEIHNACHTEN IN DEN RATSSTUBEN

AM 25.- & 26.12.2023

VORNEWEG

Ein Gruß aus der Küche der Ratsstuben & Französische Butter
Gänserillettes mit Kürbiskernen | Elsässer Landbrot in der Cocotte

VORSPEISEN

SCHOTTISCHES „LOCH DUART“ LACHSFILET -sanft mit Aromen confiert-
Blumenkohl-Kartoffelpanaché | Schnittlauch-Curryvinaigrette
Macadamianüsse

ODER

TATAR VOM WEIDERIND

Imperial Kaviar | Schmand | geröstetes Brot

SUPPE

DUETT VON ZWEIERLEI SUPPEN

Beluga Linsen und Perigord Trüffel
Kürbiscreme mit rotem Thai Curry

HAUPTGERICHTE

PREMIUM KABELJAUFILET & BÜSUMER KRABBEN

Champagner-Hummersauce | Wurzelgemüse | Tagliatelle

ODER

ROSA GEBRATENER KALBSRÜCKEN

Morchelrahmsauce | Wurzelgemüse | Kartoffelmousseline

ODER

KNUSPRIGER GÄNSEBRATEN VON DER DEUTSCHEN FREILANDGANS

Beifußjus | Rotkohl | Maronen | Kartoffelknödel

DESSERT

VALRHONA SCHOKOLADENSCHNITTE

Knusperkrokant | Zimtsauce | eingelegte
Portweinpflaumen

82 Euro pro Person

Reservierungszeiten an beiden Tagen || 11.30 – 14.30 | 15.00 – 18.00 | 19.00 – 22.00

