



Weihnachtsmenü

Vorspeisen:

- Entenbrustcarpaccio mit Feldsalat & Granatapfelkernen in Himbeerdressing 18.80
Zucchini spaghetti mit mariniertem Krabbensalat & Champagnerschaum 19.50

Pasta:

- Hausgemachte schwarze Tagliatelle mit Hummer 22.50
Rehravioli in Baroloreduktion dazu Schafskäsefetzen 19.20

Pesce:

- Lachssteak im schwarzen Sesammantel mit rote-Bete-Polenta auf Wildkräuterspiegel 24.80
Seezungenfilet an Winter-Gemüse-Stifte auf Süßkartoffelcarpaccio mit Limettenvinaigrette 26.50

Sorbet:

- Clementinensorbet 6.80

Carne:

- Lammkrone mit Kräuterkruste dazu sautierte Wildpilze & Violett-Kartoffeln 29.80
Hirschfiletmedaillon in Blätterteig dazu Serviettenknödel in Rémy-Martin-Jus 31.50

Dessert:

- Karamellisierte Feigen auf Pistazien-Mascarponecreme 9.20
Birnen in Rotweinreduktion mit Brombeer-Joghurt-Eis 9.50

Menü 3-Gang	Vorspeise, Hauptgang, Dessert	39.90
Menü 4-Gang	Vorspeise, Pasta, Hauptgang, Dessert	49.90
Menü 6-Gang	Vorspeise, Pasta, Pesce, Sorbet, Carne, Dessert	69.90



SANTA MARIA

Trattoria