

FITZROY

WEIHNACHTSMENÜ

AB 15 PERSONEN/99 € PRO PERSON

BITTE WÄHLEN SIE FÜR IHRE GESAMTE GRUPPE EINE VORSPEISE UND EIN DESSERT AUS.

VORSPEISEN

geröstetes rote beete carpaccio^V

Ziegenkäse – kandierte Walnüsse – Winterkräuter

oder

hokkaido kürbissuppe^V

geröstete Ingwersamen – ein Hauch Trüffelöl

oder

beef-tatar

Wachtelei – Kapern – geröstetes Brioche

HAUPTGERICHTE

geröstete hirschmedaillons

Rotweinjus – geschmorter Rotkohl – Kartoffelgratin

oder

geröstetes sellerie-steak^V

Trüffeljus – Kartoffelespuma – glasierte Wintergemüse

DESSERT

warmer schokoladenfondant

Winterbeeren – Vanilleeis

oder

gebackener apfel mit marzipan

Zimt-Espuma – Karamellsauce

oder

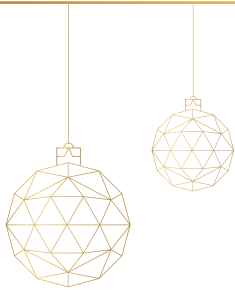
dunkle schokoladenmousse

Orangen-Spekulatius-Crumble

BEI UNVERTRÄGLICHKEITEN INNERHALB IHRER GRUPPE FRAGEN SIE UNS GERNE NACH OPTIONEN.

^V = vegetarisch

Unser Team gibt Ihnen gerne alle notwendigen Informationen zu Zusatzstoffen und Allergenen.



FITZROY

CHRISTMAS MENUE

+ 15 PAX/99 € PER PERSON

PLEASE SELECT ONE STARTER AND ONE DESSERT FOR YOUR ENTIRE GROUP HERE.

STARTER

roasted beetroot carpaccio^V

goats cheese – candied walnuts – winter herbs

or

hokkaido pumpkin soup^V

ginger roasted seeds – a hint of truffle oil

or

beef tatare

quail egg – capers toasted brioche

MAIN

roasted venison medallions

red wine jus – braised red cabbage – potato gratin

or

roasted celeriac steak^V

truffle jus – potato espuma – glazed winter vegetables

DESSERT

warm chocolate fondant

winter berries – vanilla ice cream

or

baked apple with marzipan

cinnamon espuma – caramel sauce

or

dark chocolate mousse

orange speculoos crumble

FOR FOOD INTOLERANCES WITHIN YOUR GROUP, PLEASE FEEL FREE TO ASK US FOR OPTIONS.

^V = vegetarian

Our team will gladly provide you with any necessary information concerning additives and allergens.