# FITZROY

# WEIHNACHTSMENÜ

## VORSPEISEN

### geröstetes rote beete carpaccio V

Ziegenkäse – kandierte Walnüsse – Winterkräuter

+ Weinsberg, Württemberg-Muskateller

oder

### hokkaido kürbissuppe V

geröstete Ingwersamen – ein Hauch Trüffelöl

+ Dürnberg, Weinviertel Ried Rabenstein, Grüner Veltliner

oder

### beef-tatar

Wachtelei – Kapern – geröstetes Brioche

+ Tempus Two, Hunter Valley NSW, Chardonnay

## HAUPTGERICHTE

### geröstete hirschmedaillons

Rotweinjus – geschmorter Rotkohl – Kartoffelgratin

+ Craggy Range "Te Kahu" Gimblett Gravels, Hawke Bay-Bordaux Blend
+ Chateau Ste. Michelle Tenet, Columbai Valley, USA Grenache, Syrah, Mouvedre

oder

### gebratener kabeljau

Champagnersauce – grüner Spargel – Kräuterrisotto

+ Gerard Bertrand Domaine De Aigle, Languedoc-Roussillon-Pinot Noir
+ Domaine Chanson Clos des Marconnets Beaune, Premier Cru-Pinot Noir

oder

### geröstetes sellerie-steak V

Trüffeljus – Kartoffelespuma – glasierte Wintergemüse

+ Firriato le Sabine dell Etna, Sicily-Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio
+ Montes Wings, Apalta, Chile-Carmenere

## DESSERT

+ Yalumba FSW 8B Botrytis, Wrattonbully,Australia-Viognier

### warmer schokoladenfondant

Winterbeeren – Vanilleeis

oder

### gebackener apfel mit marzipan

Zimt-Espuma – Karamellsauce

oder

### dunkle schokoladenmousse

Orangen-Spekulatius-Crumble

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