FITZROY

WEIHNACHTSMENÜ

99 € PRO PERSON. BITTE WÄHLEN SIE FÜR IHRE GESAMTE GRUPPE EINE VORSPEISE UND EIN DESSERT AUS.

+ WEINBEGLEITUNG (0,1 L PRO GLAS) 39 € PRO PERSON ODER + HG PRESTIGE UPGRADE | LIMITIERTE VERFÜGBARKEIT 69 € PRO PERSON

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

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

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

99 € PER PERSON. PLEASE SELECT ONE STARTER AND ONE DESSERT FOR YOUR ENTIRE GROUP HERE.
+ WINE PAIRING (0.1 L PER GLASS) 39 € PER GUEST OR + HG PRESTIGE UPGRADE | LIMITED AVAILABILITY 69 € PER GUEST

STARTER

roasted beetroot carpacchio V
goats cheese – candied walnuts – winter her
+ Weinsberg, Württemberg-Muskateller

or

hokkaido pumpkin soup V
ginger roasted seeds – a hint of truffle oil
+ Dürnberg, Weinviertel Ried Rabenstein, Grüner Veltliner

or

beef tatare
quail egg – capers toasted brioche
+ Tempus Two, Hunter Valley NSW, Chardonnay

MAIN

roasted vension medaillons
red wine jus – braised red cabbage – potato gratin
+ Craggy Range "Te Kahu" Gimblett Gravels, Hawke Bay-Bordaux Blend
+ Chateau Ste. Michelle Tenet, Columbai Valley, USA Grenache, Syrah, Mouvedre

or

roasted celeriac steak V
truffle jus – potato espuma – glazed winter vegetables
+ Firriato le Sabine dell Etna, Sicily-Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio
+ Montes Wings, Apalta, Chile-Carmenere

DESSERT

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

warm chocolate fondant
winter berries – vanilla ice cream

oder

baked apple with marzipan
cinnamon espuma – caramel sauc

oder

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.