

ADLERS

HOTEL BAR DINING ROOFTOP

WEIHNACHTSLUNCH & DINNER

25. & 26.12.2018

Dinner am 25.12.2018 ab 18.00 Uhr

Lunch am 26.12.2018 ab 12.00 Uhr



CHRISTMAS LUNCH & DINNER

25. & 26.12.2018

Dinner: 25.12.2018 from 6.00 pm

Lunch: 26.12.2018 from 12.00 am

LUNCH & DINNER MENÜ

Ziegenkäse 2.0
Gratiniert & mariniert
glacierte Feigen, Eisenkraut, Waldhonig

Klare Ochsenschwanz Consommé
als Einlage Raviolacci mit Steinpilzfülle und rotes Öl

Im eigenen Saft gegarte Gansleule
mit cremigem Rotkraut, Kartoffelknödel, Blutorangenjus
oder

im Pergamentpapier gedämpftes Rotbarschfilet
dazu Limettengemüse, Kartoffel, Kräuter

Geeistes Grand Manier Soufflé
Mürbteig-Tartelette, Schokoladen-Ornament

€ 57,00 pro Person

LUNCH & DINNER MENU

Goat's cheese 2.0
Au gratin & marinated
glazed figs, verbena, wild honey

Clear ox-tail consommé
with mushroom filled raviolacci and red oil

Goose leg cooked in its own juices
Creamed red cabbage, potato dumplings, blood orange jus
or

Redfish steamed in parchment
Lime vegetables, potatoes, herbs

Iced Grand Marnier soufflé
Shortcrust tartelette, chocolate ornament

€ 57.00 per person