

UNSER **3-GANG MENÜ**

3-GANG MENÜ

vom 01.12. – 26.12.2023

Konfierte Enten Terrine

Foie Gras, Shiitake, Feldsalat, Walnuss, Rotkohl-Ketchup

o o o

Barbarie Entenbrust

Pflaumen-Brot, Hokkaido Kürbis, Umeboshie Sauce

ODER

Zander

Kartoffel-Edamame Ragout, Rosenkohl, Miso-Röstzwiebel Sauce

o o o

Le Mont Blanc

Weißer Schokolade, Maronencreme, Ingwer-Eis

65,00 €



Für eine passende
Weinbegleitung fragt
bitte unser Team.

 **PASSIOPETUA**
RESTAURANT

Unsere Gerichte enthalten keine Zusatzstoffe.

Für ein Verzeichnis der Allergene wendet euch bitte an den Service.

OUR 3-COURSE MENU

3-COURSE MENU

from 01.12. - 26.12.2023

Confit Duck Terrine

Foie gras, shiitake, lamb's lettuce, walnut,
red cabbage-ketchup

o o o

Barbarie Duck Breast

Plum-bread, hokkaido pumpkin, umeboshie sauce

OR

Zander

Potato-edamame ragout, brussels sprouts,
miso & roasted onion sauce

o o o

Le Mont Blanc

White chocolate, chestnut-cream, ginger-icecream

65,00 €



For the perfect wine
accompaniment
please ask our team.

 **PASSIOPETUA**
RESTAURANT

Our dishes do not contain any additives.
For a list of allergens, contact the service.