

HEILIGABEND

MENÜ

Färöer Lachs Teriyaki
Ingwer / Lotuswurzel / Aprikose

Schwarzwurzelcremesuppe
Ravioli / Macadamia / Alba-Trüffel

Bretonischer Steinbutt
Geräucherte Störvelouté / Erbse / Prunier-Kaviar

oder

Eifler Rehrücken / geschmortes Kürbispüree
Gänseleber / Zimtblütenjus / Perigord-Trüffel

Virunga 70%
Banyuls / Gewürzeis / Orange



Sprechen Sie uns auf unsere speziellen
Übernachtungsraten zur Weihnachtszeit an.

24. DEZEMBER 2021

Lunch von 12.00 – 13.30 Uhr à la carte
Beginn des Weihnachtsmenüs
zwischen 18.00 - 19.30 Uhr

€ 199,- PRO PERSON

Festliches 4-Gang-Menü
mit zwei Hauptgängen zur Wahl

Reservierung unter 0211-160 90 153 oder genuss@breidenbacherhof.com

WEIHNACHTEN

CHRISTMAS DAY LUNCH

THE DUCHY VORSPEISEN - FAMILY STYLE

Gillardeau Auster No. 2 – Yuzu-Gin Tonic-Espuma

Caviar – Selection The Duchy

Färöer Lachs Teriyaki
Ingwer / Lotuswurzel / Aprikose

Burrata / Kürbiskernöl / Kürbis
Tatar / Ben's Henneneigelb / Waldpilzsud

KLEIN ABER FEIN

Blumenkohlsüppchen
Braune Butter / Walnuss

Ben's Hennenei
Schwarzwurzel / Vanilleöl / Alba-Trüffel

Hummer Thermidor
Blattspinat / Champignon / grüner Spargel

Steinbutt
Karotte / Ingwer / Krustentiersud

Hunsrücker Rehrücken
Gewürzcrumble / Sellerie / Perigordjus

ETWAS SÜSSES ZUM ABSCHLUSS

25. DEZEMBER 2021

Christmas Day Lunch von 12.30 – 16.30 Uhr
Dinner von 18.00 – 21.30 Uhr à la carte

26. DEZEMBER 2021

Lunch von 12.30 – 15.00 Uhr à la carte
Dinner von 18.00 – 21.30 Uhr à la carte

€ 349,- PRO PERSON

Christmas Day Lunch inklusive Dom Perignon Champagner,
Wasser, Wein und Kaffeespezialitäten

Reservierung unter 0211-160 900 oder info@breidenbacherhof.com

