

LEONHARD BADER
KULINARIK

WEIHNACHTEN IN DEN RATSSTUBEN 2022

VORNEWEG

Elsässer Bauernbrot // Butter aus der Normandie // Gänse-
rilette // Pimentos de Padron // Culatello aus der Toskana
& ein weihnachtlicher Gruß aus der Küche

VORSPEISEN

HAUSGEBEIZTES GEWÜRZLACHSFILET

Kürbis-Ingwerchutney // Mandarinenmayonnaise
Thai-Basilikumöl

KNUSPRIGE ZUCCHINIBLÜTE

Rote Bete // Artischocken // Ziegenkäse

MARINIERTER ROSA KALBSTAFELSPITZ & TRÜFFEL

Eiszapfen // Trüffelvinaigrette // Friseesalat

HAUSGEMACHTE GÄNSELEBERTERRINE

Süßweingelee // Butterbrioche (Aufpreis 12 Euro)

ZWISCHENGÄNGE

DIE RATSSTUBEN TRÜFFELNUDELN

gehobelter Wintertrüffel // Trüffelschaum // Parmesan

SANKT JAKOBSMUSCHELN IN NUSSBUTTER GERÖSTET

Petersilien-Kartoffelmousseline // Champagnersauce

HAUPTGERICHTE

MEDAILLON VOM RINDERFILET *rosa gebraten*

Morchelrahmsauce // Cassoulet von Schwarzwurzel &
Pastinake // gefüllte Kartoffel

LOUP DE MER FILET &

BLACK TIGER SALZWASSERGARNELE

Brandade mit Oktopus // Taggiasca Oliven
Safran-Krustentiersauce

24 STUNDEN GESCHMORTER SELLERIE & GERÖSTETE PINIENKERNE

Belugalinsen & Perigord Trüffel // confiertes Eigelb

DESSERT

LAUWARMER SCHOKOLADENKUCHEN

Salted Caramelleis // Zimt-Zabaione

VALRHONA – TONKABOHNENSCHNITTE

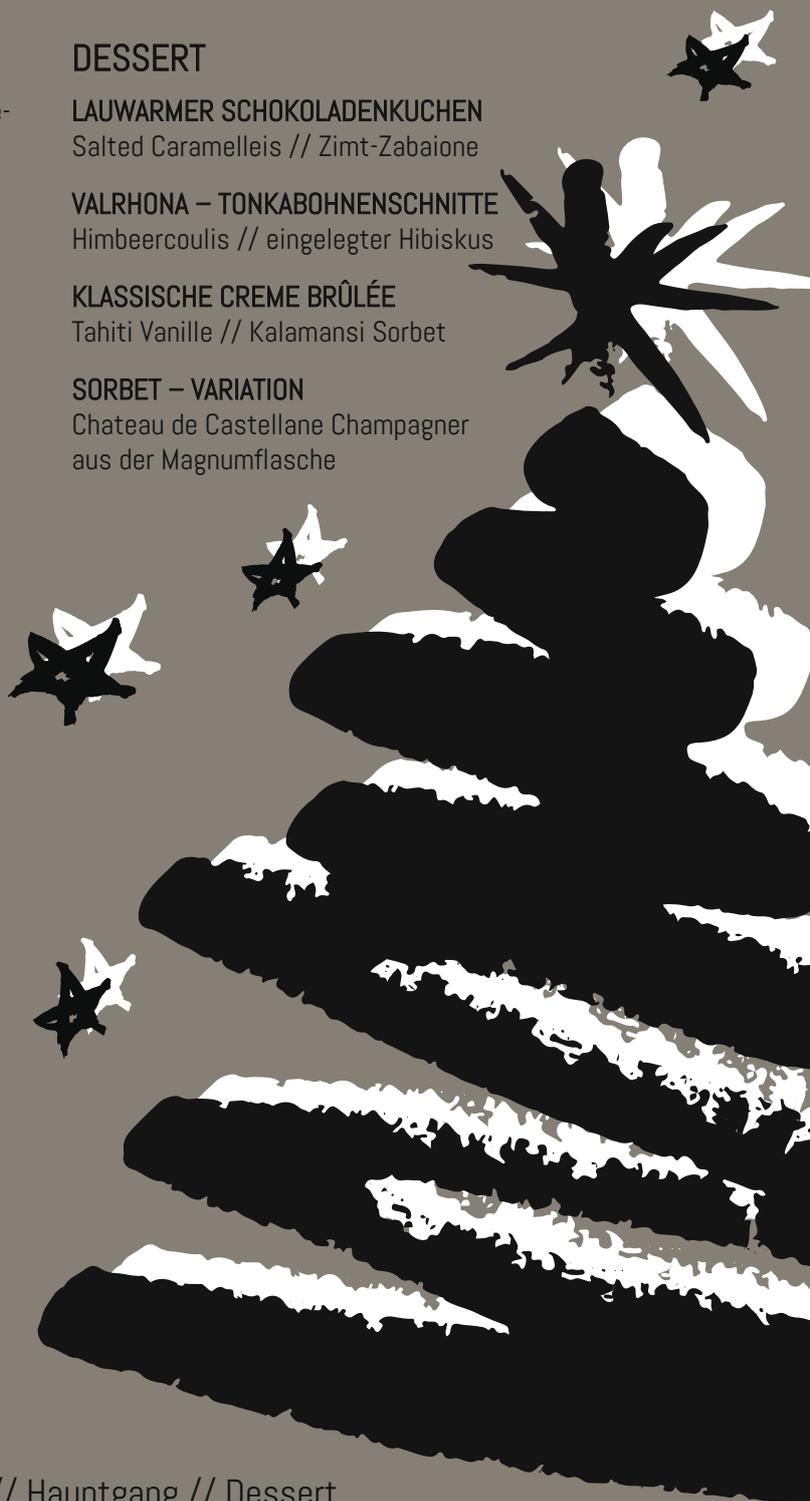
Himbeercoulis // eingelegter Hibiskus

KLASSISCHE CREME BRÛLÉE

Tahiti Vanille // Kalamansi Sorbet

SORBET – VARIATION

Chateau de Castellane Champagner
aus der Magnumflasche



74€ für das 3 Gänge-Menü // inkl. Vorspeise // Hauptgang // Dessert

86€ für das 4 Gänge-Menü // inkl. Vorspeise // Zwischengericht // Hauptgang // Dessert