ELIAS
FOOD & DRINKS

Gourmet Weihnachtsmenü

Vorspeise

Gegrillte Gänseleber
Apfeltarte | Maroni – Creme | Portwein Glacé

oder

Sautiertes Hummer Ragout im offenen Ravioli
Safran – Miso Bisque | Karfiol

oder

Stracciatella di Burrata
Schwarzer Trüffel | Rote Rüben Terrine | Kräuter Salat | Haselnuss – Vinaigrette

Suppe

Weiße Tomaten – Vodka Suppe
Basilikum Nockerl | Pinien – Kerne

Hauptspeise

Rosa Rinderfilet
Kartoffel – Gratin | gegrillte Brokkolini | Tahini | Hanf Samen

oder

Gegrillte Seeteufel Medaillons
Risotto Milanese | Kürbis – Spinat mit Kernöl| Kandierte Oliven

oder

Gegrillte Waldpilze
Kartoffel – Mascarpone Espuma | Honig – Cherry Tomaten | Pumpernickel Staub

ELIAS
FOOD & DRINKS

Dessert

Lauwarmes Schoko – Soufflé
Ananas – Tonkabohnen Ragout | Lebkuchen Eis

oder

Blutorangen – Zimt Sorbet
Pflaumen | Lebkuchen – Streusel

Preis pro Person:

3 – Gang Menü: € 71.90
4 – Gang Menü (inkl. Suppe): € 82.90
Kuvert: € 4.50

Inkl. Ust

ELIAS
FOOD & DRINKS

Genießer Weihnachtsmenü

Vorspeise

Beef Tatar
Essig – Quitte | Rotkraut – Haselnuss Vinaigrette | Vogerl Salat

oder

Rillette von der Berg Forelle
Rote Rübe| Birne | Petersilien Crumble

oder

Burrata
Kürbis – Apfel Chutney | Kürbiskern Pesto | Kresse

Suppe

Pilz-Consommé
Topfen - Nockerl | Schnittlauch Öl

Hauptspeise

Rosa gebratene Barbarie - Entenbrust
Orangen – Polenta | Kohlsprossen | Walnuss – Dattel Jus

oder

Lachs Filet
Kartoffel Creme | Fenchel | Mandarine | Granatapfel – Miso Glacé

oder

Geschmorte Melanzani
Trockenfrüchte Cous – Cous | Tahini – Feta Creme | Salzmandeln

ELIAS
FOOD & DRINKS

Dessert

Spekulatius – Schoko Mouse
Sternanis Beeren – Röster | Sauerrahm Eis | Schokoladen Erde

oder

Blutorangen – Zimt Sorbet
Pflaumen | Lebkuchen – Streusel

Preis pro Person:
3 – Gang Menü: € 55.90
4 – Gang Menü (inkl. Suppe): € 63.90
Kuvert: € 4.50

Inkl. Ust