

# *Weihnachten*

## *im La Fontaine*

---

---

### *Amuse Bouche*

#### *Vorspeise*

*Dialog von sautierten Jakobsmuscheln und  
Terrine von  
gewürztem St-Pierre-Oktopus auf  
mariniertem Beten-Fenchel-Gemüse*

#### *Papilot -Atlantik-Steinbutt*

*gegart mit Anisaromaten,  
Topinambur-Kohlrabi-Millefeuille,  
Rote-Bete-Gurkenperle, Safran-  
Kartoffel-Bällchen an  
Hummerschaum*

---

#### *Tranche vom Damhirschrücken*

*unter Backpflaumen-Pumpanickel-  
Kruste auf Rosenkohl-Sellerie-  
Purreé, Quitten-Perlzwiebel-Konfit,  
Steinpilz-Servietten-Knödel und  
leichter Piment-Jus*

### *Dessert*

*Rendezvous  
von  
Baumkuchen-  
Würfeln,  
Lebkuchenkn  
ödel, Tonkabohnen-Eis  
und Glühwein-Culis*

*3-Gänge Menu 69,00 Euro /  
Person*

*4-Gänge Menu 89,00 Euro /  
Person*

