

# WEIHNACHTEN

Restaurant MAGDALEN`S

2020

## VORWEG

KÜRBIS / GURKE / SALZZITRONE / OLIVE

Dazu

Hausgebeizter BIO Zitrus-Lachs oder Fassgereifter Schafskäse

14 / 11

## TOPFGUCKER

Schaumsüppchen von roten Linsen

Limonenöl / Papadams / Duca

7

## HAUPTGERICHTE

Filet vom Schwarzwaldsaibling

Wermuth / bunte Rüben / Maisgrieß

22 Auch vegan 15

ooo

Dry Aged Filet vom Freesisch Oxx oder Rücken vom Salzgraslamm

Sherry / Beet von Wintergemüse / Allerlei Kartoffel

Rind 28 / Ente 25

## SÜSSER ABSCHLUSS

*PATISSERIEHANDWERK*

Variation von Belgischem Edelkakao

10

*CREMIQ / FRUCHTIQ*

Warme Tarte vom Boskop mit hausgemachtem Haselnusseis

7

„Saisonale sowie Bezugsquellen bezogene Änderungen vorbehalten“