FESTTAGSMENÜ SILVER

VORSPEISE

Geflämmter Lauch (vegetarisch)
Fementierter Wirsing | gepickelte Radieschen
Mole | Parmigiano Reggiano

ODER

Essenz vom Hokkaido Kürbis (vegan)
Zitronengras-Kürbiskern Crumble
Geflämmter Kürbis | Steirisches Kürbiskernöl

HAUPTGERICHTE

Geschmorte Backe vom Pfälzer Weideochsen
Gebrannte Baby Möhren | Trüffel-Sellerie Püree
Petersilienwurzelchips | Portweinjus

ODER

Gegrilltes Filet vom Atlantik Seeteufel
Gebrannte Baby Möhren | Trüffel-Sellerie Püree
Petersilienwurzelchips | Safranschaum

ODER

Knuspriger Tofu (vegan)
Gebrannte Baby Möhren | Wilder Brokkoli | Hummus
Curry-Kokos Schaum

DESSERT

Créme Brûlée von der Tahiti Vanille
Spekulatius Eiscreme | Beeren | Minze

AC HOTELS MARRIOTT

FESTTAGSMENÜ GOLD

VORSPEISE

Essenz vom Hokkaido Kürbis (vegan)
Zitronengras-Kürbiskern Crumble | Kürbis
Steirisches Kürbiskernöl

ODER

Salatherzen (vegetarisch)
Caesar Dressing | Blutorangen Konfit | Kirschtomaten
Parmigiano Reggiano | Foccacia Croûtons

HAUPTGERICHTE

Rosa gebratene Brust von der Barbarie Flugente
Sautierte Grünkohlblüten | Apfel-Cassis Rotkohl
Arancini con Tartufo | Cranberry Jus

ODER

Gegrilltes Filet vom Winterkabeljau
Sautierte Grünkohlblüten | Apfel-Cassis Rotkohl
Arancini con Tartufo | Safranschaum

ODER

Geschmorte Süßkartoffel (vegan)
Sautierte Grünkohlblüten | süß-saurer Hokkaido Kürbis
Korianderöl | Zitronengras-Blumenkohlcreme | Paprika Kroepek
Kaffir-Limettenschaum

DESSERT

Créme Brûlée von der Tahiti Vanille
Bourbon Vanilleeis | Apfel-Kürbis Chutney | Beeren | Minze

ODER

Vegane Panna Cotta
Apfelsorbet | Zimt Espuma | Apfelchutney

AC HOTELS MARRIOTT