

Heiligabend Menü

Amuse Bouche

Hähnchenwürfel in Gewürzkruste an süßer Chili sauce
Spiced nuts crust chicken cubes on sweet chili sauce

Kalte Vorspeise / Cold starter

gebratene Garnelen serviert auf Orangenmousse
fried prawns served on orange mousse

Warme Vorspeise / Warm starter

Jakobsmuscheln mit Zitronencreme & Kaviar
Scallops with lemon cream & caviar

Suppe / Soup

Karotten-Ingwer Cremesueppchen mit Kraeutercroutons und milchschaum
Carrot-ginger cream soup with herb croutons
and milk foam

Sorbet

Granatapfelsorbet auf Orangen fillet und
Minzblättchen
Pomegranate sorbet on oranges fillet and
Mint leaves

Hauptspeise / Main course

Knusprige Weihnachtssente an karamellisierten Rotkohl mit gefüllter
Kartoffelkloß und einem Bratapfel
Crispy Christmas duck on caramelized red cabbage with filled potato
dumplings and a baked apple

Dessert

Erdbeer-Tiramisu im Glas
Strawberry tiramisu in a glass

Weihnachtsplätzchen, Tee & Kaffee
Christmas cookies, tea & coffee

Frohe weihnachten

EGP 895.00 per person



Joyeux
BUON Natale
FROHE
Weihnachten
MERRY
Christmas
Feliz
Navidad

