

## 25.12.20 Menü

### Amuse Buche

Tempura Garneln mit Früchtesalsa

Tempura prawns with fruit salsa

### Kalte Vorspeise / Cold starter

In Dill mariniert frischer norwegischer Lachs auf

Rucola Salat mit Honig Senf-Dressing

Fresh Norwegian salmon marinated in dill on  
rocket salad with honey mustard dressing

### Warme Vorspeise / Warm starter

Calamari Ravioli an Frühlingszwiebeln Pesto creme

Calamari ravioli with green onion pesto cream

### Suppe / soup

Brokkoli-Blumenkohlcremesuppe mit gebratenen Rinderschinken

Broccoli and cauliflower cream soup with fried beef ham

### Sorbet

Ananas-Chili-Sorbet

Pineapple-Chilli-Sorbet

### Hauptspeise / Main course

Gebratenes Australisches Lammkarree auf Rotwein-Balsamico

Sauce serviert mit Kartoffel-Mangopüree

Roasted Australian rack of lamb on red wine balsamic sauce,  
served with mashed potatoes with mango

### ODER / Or

Gebratener Lachs mit Rote-Beete-Risotto serviert mit

gegrillten Gemüse Turm auf Ingwerschaum

Roasted salmon with beetroot risotto served with  
grilled vegetable tower on ginger foam

### Dessert

Walnuss Brownie mit Vanilleeis und marinierten Beeren

Walnut brownie with vanilla ice cream and marinated berries

### Weihnachtsplätzchen, Tee & Kaffee

### Christmas cookies, Tea & coffee

*Frohe weihnachten*

*EGP 895.00 per person*