


# Christmas Eve Menu

4-Course Dinner | €72


Choose 1 dish per course

## SOUP OR SALAD


Chestnut soup 

Arugula endive salad and blood orange with  
Jumi cheese and caramelized nuts 

## APPETIZER

Creamy polenta and wild mushrooms 

Oven roasted flatbread with peppered raclette,  
Serrano ham and figs


Oven roasted flatbread with truffled raclette,   
leeks and potatoes

## MAIN


Lamb shank with potato purée, sautéed winter greens  
and red wine shallot sauce

Flank steak with sweet potatoes, Brussels sprouts,  
pomegranate maple tahini and chimichurri


Seared salmon with broccolini, celery root purée  
and parsley vinaigrette

Seared King oyster mushrooms, with cauliflower,   
winter potato and pesto

## DESSERT

Basque cheesecake 

Chocolate cake 

Raspberry trifle 

  
**THE LIVING KITCHEN**

Any allergies? Please let a Sidekick know


 Vegetarian


# Christmas Eve Menu

4-Gänge-Menü | €72


Wähle 1 Gericht pro Gang

## SUPPE ODER SALAT


Kastaniensuppe 

Rucola-Endivien-Salat mit Blutorange,  
Jumi-Käse und karamellisierten Nüssen 

## VORSPEISE

Cremige Polenta mit Waldpilzen 

Im Ofen geröstetes Fladenbrot mit Pfeffer-Raclette,  
Serrano Schinken und Feigen


Im Ofen geröstetes Fladenbrot mit  
gerüffeltem Raclette, Lauch und Kartoffeln 

## HAUPTGANG

Lammhaxe mit Kartoffelpüree, sautiertem Wintergemüse  
und Rotwein-Schalottensauce


Flankensteak mit Süßkartoffeln, Rosenkohl,  
Granatapfel-Ahorn-Tahini und Chimichurri


Gebratener Lachs mit Broccolini, Selleriewurzelpüree  
und Petersilienvinaigrette

Gebratene Austernpilze, mit Blumenkohl,   
Winterkartoffeln und Pesto

## DESSERT

Baskischer Käsekuchen 

Schokoladenkuchen 

Himbeer-Trifle 

  
THE LIVING KITCHEN

Allergien? Bitte geben Sie uns bei der Reservierung bescheid.

 Vegetarisch