

Christmas Eve

DECEMBER 24TH

WELCOME DRINK

TAITTINGER BRUT RÉSERVE CHAMPAGNE GLASS

STARTER

POTATO FOAM WITH HOLLANDAISE SAUCE
AND SALMON ROE WITH CRUNCHY ONIONS

MARINATED LOBSTER AND RED PRAWNS WITH TARRAGON,
PERNOD AND OLIVE BREAD

PUMPKIN CREAM AND ITS TEXTURES,
TOASTED SEEDS AND PUMPKIN OIL

SOLLER ORANGE SORBET WITH CHAMPAGNE

MAIN COURSE

BEEF SHOULDER WITH ITS SAUCE, GLAZED
CARROTS AND MASHED POTATOES

CHEF'S DESSERT

COULANT AU CHOCOLATE, CHOCOLATE CAKE
WITH VANILLA SAUCE AND CAROB ICE CREAM

SELECTION OF CHRISTMAS SWEETS

WATER, SOFT DRINKS, BEERS AND
A SELECTION OF COFFEE, TEA AND INFUSIONS

110 €

VAT included

Chef, Dennis Kehl
Maître, Marina Ruiz

Maricel

RESTAURANTE

DECEMBER 24TH · 24. DEZEMBER
VEGETARIAN MENU · VEGETARISCHES MENÜ

WELCOME DRINK · WILLKOMMENSGETRÄNK

TAITTINGER BRUT RÉSERVE CHAMPAGNE GLASS

STARTERS · VORSPEISEN

POTATO FOAM WITH HOLLANDAISE SAUCE AND CRISPY ONIONS
KARTOFFELSCHAUM MIT SAUCE HOLLANDAISE UND FRITTIERTEN ZWIEBELN

EGGPLANT WITH DILL, FETA, PITA BREAD AND CHICKPEAS
AUBERGINENCREME MIT DILL, FETA, PITA-BROT UND KICHERERBSEN

MAIN COURSE · HAUPTGANG

PUMPKIN CREAM WITH PICKLED PUMPKIN, TOASTED SEEDS AND PUMPKIN OIL
*KÜRBISCREMESUPPE MIT EINGELEGTEM KÜRBIS, GERÖSTETEN
KÜRBISKERNEN UND KÜRBISKERNÖL*

SÓLLER ORANGE SORBET WITH CHAMPAGNE
ORANGEN SORBET VON ORANGEN AUS SÓLLER MIT CHAMPAGNE

TOFU AU VIN WITH WILD RICE AND FIGS
TOFU AU VIN MIT WILDREIS UND GESCHMORTEN FEIGEN

DESSERT

CHOCOLATE COULANT, CHOCOLATE CAKE
WITH VANILLA SAUCE AND CAROB ICE CREAM
*COULANT AU CHOCOLATE, SCHOKOLADENKUCHEN MIT FLUESSIGEM
SCHOKOLADENKERN, DAZU VAINILLE-SAUCE UND JOHANISBROTKERN-EISCREME*

PETIT FOUR

WATER, SOFT DRINKS, BEER AND SELECTION OF COFFEE AND TEA
WASSER, ALKOHOLFREIE GETRÄNKE, BIER UND EINE AUSWAHL AN KAFFEE UND TEE

110 €
VAT included

Chef, Dennis Kehl
Maitre, Marina Ruiz

Maricel

RESTAURANTE

Christina