OPEN KIT!*chen*
X-MAS EDITION

25.12.2026, Start um 18.30 Uhr
mit offizieller Begrüßung

Empfang auf der Terrasse
Gesmokte Ochsenbrust
Avocado, Rote-Bete-Creme
Hokkaido-Kürbis, Linsen
Kalbsfleischwürfel, Knäckebrot

* * * *

In der Küche
Kraftbrühe Staudensellerie,
Räuchertofu
Safranschaumsüppchen,
Gambas, Jakobsmuschel

* * * *

Hüferschwanzerl vom Weideochsen
Rosmarinkartoffeln
Lachsfilet, Grillgemüse
Asiatisches Gemüse
Currysauce
Gebratene Entenbrust

* * * *

Mandarinen-Minz-Sorbet
Mango-Ingwer-Ragout
Schoko-Törtchen,
Vanillesauce
Himbeer-Mascarpone-
creme

100% VEGAN

Investition
p. Person 135 €

inkl. Aperitif und
korrespon-
dierender Weine

