



WEIHNACHTEN IM ROMANTIK HOTEL WALHALLA 25.01.2 UND 26.12.2026

Menü I

Rote Beete Carpaccio | Feta – Crumble | Salat | Honig-Senfdressing

Rosa Entenbrust (Sous Vide) | Rotkohl | Semmelschnitte | Orangen-Jus

Karamellisierter Hokkaido | Tahini Sauce | Vanille Eis

70,00 €

Menü II

Steinpilztee | Salbei

Heilbutt Filet | getrüffelter Wirsing | Knusperkartoffeln | Morchel-Rahm

Pistazien Napoleon | Knuspriger Filoteig | Pistazien Diplomatencreme

Pistazien Paste | Brombeer Sorbet

66,50 €



Menü III

Garnele im Pankomantel | Mango-Chilliragout | Avocadocreame | Sesamgebäck

Rosa Hirschrücken | Mandel- Rosenkohl | Schupfnudeln | Wachholder-Rahm

Karamellierter Hokkaido | Tahini Sauce | Vanille Eis

74,00 €

Menü VI 53,00 €

Hokkaido-Cremesuppe | Kürbis Öl | Kürbiskerne

Ofenkürbis | Granatapfel | Schafkäse | Salbei | Junglauch | Chili Öl

Pistazien Napoleon | Knuspriger Filoteig | Pistazien Diplomatencreme

Pistazien Paste | Brombeer Sorbet

53,00 €