



Heiligabend
1. & 2. Weihnachtsfeiertag

ab 18 Uhr
ab 12 Uhr

Maronenschaumsüppchen | Jakobsmuschel

Wildessenz | Portweinravioli | Wintergemüse



Fjord Lachs in Whiskey gebeizt | Portulak

Rose Entenbrust | Shitakepilze | Schalottenvinaigrette

Rote Bete Carpaccio | Ziegenkäse | Feldsalat



Dittmarscher Gans (Brust & Keule) | Apfelrotkohl |
Grünkohl | Kartoffelklos

Brandenburger Hirschrücken | Rosenkohllaub | Holunder |
Pastinake | Rosmarinpüree

Black Cod | Zimt-Schwarzwurzel (sous vide) |
Portweinrisotto | Apfelschaum

Rotkohlpäckchen | Graupen | Geräucherter Tofu |
Schwarze Walnuss | Trüffelschaum



Schoko-Zimtküchlein | Apfelsinensorbet | Tonkabohnenzuckerwatte

Tannenhonigparfait | Walnüsse | Rosmarin

Portweinbirne | Zwetschgen-Kardamoneis | Apfelespuma

3 Gang Menü 49,- Euro (inkl. Glas Champagner)

4 Gang Menü 59,- Euro (inkl. Glas Champagner)

Reservierung: mail@tucholsky's.de • 030.27 58 20 53