



Quintessenz

RESTAURANT & BAR

WEIHNACHTSMENÜ

GESCHMORTE UND EINGELEGTE SÜSSKARTOFFEL

*Mit cranberry-tomaten-chutney, burratina und
jungem grünkohl*



SCHWARZWURZELCRÈME SUPPE

Mit birnen-chutney und rindertatar



ROTHKOHL-MARONEN STRUDEL

Mit gemüse-Jus und wildkräuter-salat

Oder

OLDENBURGER ENTE

*Mit quitten-rotkohl, kartoffel und semmel
knödel*

Oder

GEBRATENES ZANDERFILET

*Mit safran velouté, buntem mangold und
kartoffel-thymian krapfen*



LEBKUCHENMOUSSE

*Mit gewürzorange, mandelparfait und
haselnuss sabayone*

CHRISTMAS MENU

BRAISED AND PICKLED SWEET POTATO

*With cranberry tomato chutney and young
kale*



SALSIFY CREAM SOUP

With pear chutney and beef tartare



RED CABBAGE AND CHESTNUT STRUDEL

With with vegetable jus and wild herb salad

Or

OLDENBURG DUCK

*With with quince and red cabbage,
potato and bread dumplings*

Or

ROAST PIKE-PERCH FILLET

*With saffron velouté, coloured chard and
potato-thyme doughnuts*



GINGERBREAD MOUSSE

*With spiced oranges, almond parfait and
hazelnut sabayon*

Preis pro Person / Price per Person 74 euros

