



WEIHNACHTS- ZEIT

21. - 26. DEZEMBER

12.30 - 15.00 Uhr



Weihnachtlicher
Genuss von Carpaccio,
Gänsekeule und Ente
bis Lebkuchen Crème
Brûlée



DÜNE • 48

● ● ● restaurant



WEIHNACHTS- MENÜ

VORSPEISEN

SALAT BOWL

mit knackigen Radieschen | Gurke | Tomaten |
süßer Mango | roter & gelber Paprika |
mariniertem Quinoa | gerösteten Nüssen |
jungen Blattsalaten | Dressing von der
Kalamansi-Limette

10,50 Euro

Wahlweise mit

- 5 Garnelen + 14 €

- Ziegenkäse + 9 €

- Streifen von der Maishähnchenbrust + 8 €

CARPACCIO VOM RINDERFILET

mit Kapernäpfeln | knackigem Rucola |
gehobeltem Parmesan | gerösteten
Pinienkernen & Olivenöl

17,50 Euro

SUPPE

CONSOMMÉ VON DER ENTE

mit Pfifferlings Ravioli & gewürfeltes
Wurzelgemüse

12,50 Euro

DÜNE • 48

● ● ● restaurant



WEIHNACHTS- MENÜ

HAUPTGÄNGE

GESCHMORTE GÄNSEKEULE

mit Senf verfeinerten Grünkohl an
Serviettenknödel

30,50 Euro

BRUST UND KEULE VON DER ENTE

mit Kirsch-Rotkohl & Kartoffelkloß

28,50 Euro

ZANDERFILET GEBRATEN

mit Granola von Kürbiskernen & getrockneten Aprikosen
eingelegter Roten Bete | cremiges Kürbis Risotto

29,50 Euro

PASTA TRÜFFEL

sautierte Pilze in Trüffelrahmsauce mit feinen Bandnudeln &
gehobelten Trüffel

21,50 Euro

DESSERT

LEBKUCHEN CRÈME BRÛLÉE

Himbeersorbet | Baiser

13,50 Euro



DÜNE • 48



restaurant