

RESTAURANT ATELIER  
**sans  
souci**

Unser Weihnachtsmenü  
zum Mittag

Feines vom Loch Duart Lachs  
Rote Bete, Senfsaat & Dill

2024 Chardonnay  
Böhme & Töchter – Freyburg, Saale Unstrut

\*\*\*

Velouté von der Schwarzwurzel  
Haselnuss & Petersilie

2022 Weissburgunder  
Drei Herren – Radebeul, Sachsen

\*\*\*

Gebackenes Bio-Ei  
Sellerie, Blattspinat & Périgord-Trüffel

2023 Chenin Blanc  
Beaumont – Walker Bay, Südafrika

\*\*\*

Ente aus der Challans  
Rotkohl, Kohlsprossen & Nussbutterpüree

2022 Côte de Beaune – Villages  
Louis Jadot – Burgund, Frankreich

\*\*\*

Kandierte Clementine  
Weiße karamellierte Schokolade & Spekulatius

Champagner Brut Reserve  
Taittinger – Reims, Frankreich

4 Gänge 129 € zzgl. unserer Weinbegleitung 49 € p.P.  
5 Gänge 139 € zzgl. unserer Weinbegleitung 62 € p.P.