



**FIDELIO**

## **WEIHNACHTSMENÜ**

**Knuspriges Kartoffelbrot**  
mit Entenschmalz und Heumilchbutter

**Schaumsüppchen von der Marone**  
mit Perigordtrüffel und Balsamico Montebello (16 Jahre gereift)

### **FAMILY SHARING** auf dem Tisch

**Krosser Entenbraten Brust & Keule in Sauce Bigarade**  
mit Blaukraut, Rosenkohl à la Crème und Feldsalat  
mit Kartoffel-, & Semmelknödel

**Törtchen von Valrhona-Schokolade mit Lebkuchenaromen**  
mit Gewürz-Orangenkompott und geeister Zimtblüte

**Mini-Christstollen**  
zum Kaffee oder Tee



FIDELIO

## CHRISTMAS MENU

### **Crispy Potato Bread**

with Duck Schmaltz and Hay Milk Butter

### **Light Cream of Chestnut Soup**

with Périgord truffles and Montebello Balsamic Vinegar (aged 16 years)

## FAMILY SHARING

on the table

### **Roast Duck Breast & Leg in Sauce Bigarade**

with Red Cabbage, Brussels Sprouts à la Crème &  
Lamb's Lettuce with Potato and Bread Dumplings

### **Gingerbread-flavored Valrhona Chocolate Tartlets**

with Spiced Orange Compote and Iced Cinnamon Blossom

### **Miniature Stollen**

with coffee or tea