

## Heiligabend 2018

Amuse-Gueule

•••

Tatar vom Rind mit Crème fraîche und Masago Kaviar

•••

Cremesuppe von Steckrüben und Maronen mit einem Spieß von gegrillten Riesengarnelen

•••

Rosa gebratener Hirschrücken mit einer Semmelknödelkruste an Vanille-Butter-Karotten

•••

Lauwarmer Schokoladen-Mandel-Kuchen auf Zimt-Espuma und Sorbet von Rumtopffrüchten

Pro Person 69,00 €

Am 24.12.18 haben wir ab 18 Uhr geöffnet! Es wird ausschließlich das Heiligabend-Menü serviert.

Das Funky Kitchen Team freut sich auf Ihre Reservierung unter 0511 277 66 96 oder senden Sie uns ihren Reservierungswunsch an <a href="mailto:fiene@funky-kitchen.de">fiene@funky-kitchen.de</a>. Bitte informieren Sie uns bei der Reservierung über Lebensmittelallergien oder -intoleranzen und wie viele vegetarische Menüs am 24.12.18 gewünscht werden.



## Heiligabend 2018

Vegetarisches Menü

Amuse-Gueule

•••

Feldsalat mit Pinienkernen, Röstbrot an Apfel-Vanille-Dressing

• • •

Cremesuppe von Steckrüben und Maronen mit einem Spieß von geräuchertem Tofu

 $\bullet \bullet \bullet$ 

Frische Spaghettini mit geröstetem Kürbis

...

Lauwarmer Schokoladen-Mandel-Kuchen auf Zimt-Espuma und Sorbet von Rumtopffrüchten

Pro Person 50,00 €