BECKER'S

WEIHNACHTEN 2026

Unser festliches Menü · Sie haben die Wahl

In vier Gängen 105 €, in fünf Gängen 125 € – mit jeweils einem Hauptgericht

Alle Gerichte sind auch einzeln à la carte erhältlich (Preise in Klammern).

VORSPEISEN

Gâteau von der Gänseleber (29 ·)
gewürzbirne | sauternes | haselnuss | brioche

Carpaccio von der Jakobsmuschel (32 ·)
blumenkohl | grüner apfel | nussbutter | kaviar

Coulibiac vom schottischen Lachs (28 ·)
steinpilzduxelles | blattspinat | riesling-beurre-blanc

Knuspriger Strudel von Waldpilzen (24 ·)
rahmwirsing | maronen | schwarzer trüffel | nussbutter

SUPPEN & ZWISCHENGERICHTE

Essenz von der Eifeler Ente (19 ·)
entenmaultasche | wurzelgemüse | wintertrüffel

Gebratene Jakobsmuscheln (29 ·)
sellerie | schwarzer wintertrüffel | beurre blanc

HAUPTGERICHTE

Zweierlei von der Challans-Ente (49 ·)
keulenpraline | rotkohl | kartoffelbaumkuchen | orangengewürzjus

Rosa gebratener Kalbsrücken (48 ·)
schwarzwurzel | kräuterseitlinge | topinambur in knuspriger schale
périgordjus

Ballotine vom Seeteufel (46 ·)
krustentierfarce | blattspinat | safranrisotto
champagner-krustentiersauce

KÄSE

Auswahl feinster Rohmilchkäse (18 ·)
früchtebrot | eingelegte früchte | feigensenf

DESSERTS

Tarte von der Valrhona-Schokolade (19 ·)
mandarine | salzkaramell | bourbon-vanilleeis

Soufflé von der Tahiti-Vanille (19 ·)
winterliche zitrusfrüchte | blutorangensorbet

Bratapfel 2026 (18 ·)
mandel | rumrosine | weißes schokoladenmousse | zimteis

Das gesamte BECKERS-Team wünscht Ihnen frohe Weihnachten.