Silvester Menü

2027

VORSPEISE

Topinambur-Velouté
mit Schwarzwurzelcreme, gerösteten Haselnüssen und Zitronengrasöl

Jakobsmuschel „Normandie“
gebraten, mit grüner Apfelvinaigrette, Fenchel, Yuzu, Kaviar und knusprigem Reischip

ZWISCHENGANG

Rote-Bete-Rose
an Ziegenkäse-Crémeux, Birnengel, Walnuss, Kräuteröl und knusprigem Buchweizen

HAUPTGANG

Australisches Wagyu Rib Eye
an Demi-Glace-Reduktion mit Sellerie-Trüffel-Creme, Portwein-Schalotten und Röstzwiebeln

Heilbutt Royal
auf Champagner-Riesling-Schaum, Safran-Carnaroli-Risotto und glasiertem Wurzelgemüse

Granzole-Ravioli
mit Zitronen-Basilikum-Füllung an Spinatcreme, gerösteter gelber Bete und Wildkräutersalat

Confierte Baby-Artischocken und wilder Brokkoli
auf Petersilienwurzelcreme, mit Zitronenöl, Kräutern und gerösteten Pinienkernen (vegan)

DESSERT

Pistazien-Schokoladen-Trilogie
Pistaziencreme und Stracciatella-Mousse auf Biskuitboden mit einem Topping aus Schokolade

Birne „Williams“
mit Tonkabohnen-Mousse, Mandel-Biskuit, Birnengel, karamellisierter Mandel und veganem Vanilleeis

Silvester Menü

2021

2-GANG MENÜ
80€
3-GANG MENÜ
98€
4-GANG MENÜ
110€
INKL. EINEM GLAS SEKT

NUR AUF RESERVIERUNG
MIT VORBESTELLUNG DES MENÜS.

FÜR UNSEREN KLEINEN

Rigatoni Pyramide
mit Tomatensoße, Parmesan und Basilikum

Paniertes Hähnchenschnitzel
mit selbstgemachten Pommes

DESSERT

Zwei Kugeln Vanilleeis oder
Schokoladeneis mit Beeren

1-Gang Menü 15€
2-Gang Menü 22€