



SILVESTER-MENÜ

Sonntag, 31. Dezember 2023
Einlass 18:00 Uhr / Menübeginn 19:00 Uhr

Kalb / Steinpilz / Trüffel

Gerolltes Carpaccio im Reisblatt, Trüffelmayo,
Wintertrüffel, eingelegte Steinpilze und Estragon

*

Yellow Tail / Rotkohl / Ponzu / Orange

Sashimi von der Gelbschwanzmakrele,
Rotkohl mit Ponzusud mariniert und Gewürz-Orangencreme

*

Saibling / Blumenkohl / Nussbutter

Geschmolzener Saibling von der Fischzucht Baumgartner,
gerösteter Blumenkohl, Nussbutter Beurre Blanc und Kerbel

*

Zweierlei vom Freisinger Land Rind / Petersilie / Perlzwiebel

Rinderlende und Short Rib, Petersiliencreme und geflämte Perlzwiebeln

*

Champagner / Himbeere / Vanille

Leicht geliertes Champagnersüppchen, Vanilleeis und Himbeere

Mitternachtssnack

Schuhbauers Cheeseburger



SILVESTER- VEGGIE-MENÜ

Sonntag, 31. Dezember 2023
Einlass 18:00 Uhr / Menübeginn 19:00 Uhr

Rote Beete / Steinpilz / Trüffel

Gerolltes Carpaccio im Reisblatt, Trüffelmayo,
Wintertrüffel, eingelegte Steinpilze und Estragon

*

Tofu / Rotkohl / Ponzu / Orange

Leicht angeräucherter Sesamtofu,
Rotkohl mit Ponzusud mariniert und Gewürz-Orangencreme

*

Avocado / Blumenkohl / Nussbutter

Gebackene Avocado, gerösteter Blumenkohl,
Nussbutter Beurre Blanc und Kerbel

*

Zweierlei vom Kürbis / Petersilie / Perlzwiebel

Geschmortes und Ragout vom Hokkaido,
Petersiliencreme und geblähte Perlzwiebeln

*

Champagner / Himbeere / Vanille

Leicht geliertes Champagnersüppchen, Vanilleeis und Himbeere

Mitternachtssnack

Schuhbauers Veggie-Cheeseburger