



SILVESTER-MENÜ

Dienstag, 31. Dezember 2024
Einlass 18:00 Uhr / Menübeginn 19:00 Uhr

Amuse-Gueule

Beef Tea / marinierter Ox / Kürbis

*

Forelle Müllerin

Zitronen-Petersiliensorbet / Kartoffelbisquit / Buttermilch

*

Lackierte Rotgarnele

Hummerschaum / Peperonata / Petersilienwurzel

*

Kalb in zwei Gängen

Pappardelle

Kalbs-Sugo / Wintertrüffel / Rosenkohl

*

Kalbsrücken

Karotte / Brokkoli / Vanille

*

Kokoscreme

Mango / Litschi / Sake

Mitternachtssnack



SILVESTER- VEGGIE-MENÜ

Dienstag, 31. Dezember 2024
Einlass 18:00 Uhr / Menübeginn 19:00 Uhr

Amuse-Gueule

Sellerieessenz / Waldorfsalat / salzige Walnuss

*

Lorbeer Panna Cotta

Zitronen-Petersiliensorbet / Kartoffelbisquit / Buttermilch

*

Auberginencroustillant

Peperonata / Petersilienwurzel / Thymianöl

*

Pappardelle

Pilzsugo / Wintertrüffel / Rosenkohl

*

Variation von der Karotte

Cremig / gebacken / geschmort

*

Kokoscreme

Mango / Litschi / Sake

Mitternachtssnack