Silvestermenü 2025

Beginn 18:00 Uhr

Gruß aus der Küche
Tatar von Hummer, Avokado und Melone

✯ ✯ ✯ ✯ ✯

mediterrane Gemüsesülze
von Antipastigemüse
mit Balsamicoschmand und Bratkartoffeln

✯ ✯ ✯ ✯ ✯

kräftige Wachtelconnsumeé
mit Lauch und Fritaten

✯ ✯ ✯ ✯ ✯

Filet vom Kabeljau mit Kräuterkruste
auf Gemüselinsen und Sauerkrautespuma

✯ ✯ ✯ ✯ ✯

Bloddy Mary Sorbet

✯ ✯ ✯ ✯ ✯

Duette von
Rinderbeinscheibe in Barolo geschmort und sous vide gegartem Schweinebauch
auf Schwarzwurzel und Erbsen mit Brezenknödel

✯ ✯ ✯ ✯ ✯

Orangen-Honigeis mit Cardamom
Pistazien-CheesCake
und warmen Bitterschokoladenmousse mit Baylis

Preis pro Person 72,-- €

Da Silvester der Abend im Jahr ist, und sich viele Gäste auf unser Menü freuen, möchten wir „Leerreservierungen“ vermeiden und bitten bei der Bestellung um 40,00 € Vorkasse.