

SILVESTERMENÜ 2025

31. DEZEMBER 2025

AMUSE-GUEULE

TATAR VOM LACHS AUF FEINER KRÄUTERCRÈME

1. GANG

GEBRATENE ENTENSTOPFLEBER

MIT KARAMELLISIERTEM ANANAS-CHUTNEY, GRÜNEM PFEFFER UND OFENFRISCHEM BRIOCHE

2. GANG

ESSENZ VON WALDPILZEN

VERFEINERT MIT HERBSTTROMPETEN UND EINEM HAUCH SPINATÖL

3. GANG

HUMMERRAVIOLI

AN GEBRATENEM CHICORÉE UND ROTE-BETE-VARIATION

4. GANG

ZITRONENSORBET

MIT CHAMPAGNER VERFEINERT

5. GANG

SURF & TURF

ROSA GEBRATENES RINDERFILET UND RIESENGARNELE
AUF KARTOFFELGRATIN UND DEMI-GLACE

6. GANG

SCHOKOLADENGÂTEAU

MIT MARINIERTEN KIRSCHEN UND SAUERRAHMEIS

ZUM JAHRESWECHSEL

KRÄFTIGE RINDSGULASCHSUPPE

SILVESTERMENÜ 2025

VEGANE VARIANTE

31. DEZEMBER 2025

AMUSE-GUEULE

AVOCADO-MANGO-TATAR

1. GANG

CARPACCIO VON ROTER BETE

MIT EINGELEGTEM KÜRBIS UND WINTERLICHEM FELDSALAT

2. GANG

SÜSSKARTOFFEL-KOKOS-SUPPE

MIT KNUSPRIGEN INGWERCHIPS

3. GANG

GEBRATENER PAK CHOI

MIT SCHWARZEN BOHNEN UND TOMATENESPUMA

4. GANG

ZITRONENSORBET MIT CHAMPAGNER

5. GANG

WALDPILZ RISOTTO

MIT BUCHENPILZEN IM TEMPURATEIG

6. GANG

SCHOKOLADENMOUSSE

MIT HIMBEERSORBET

ZUM JAHRESWECHSEL

DUETT VOM WURZELGEMÜSE IN KLARER ESSENZ