



SILVESTER MENÜ



Gemeinsamer Beginn 19:30 Uhr
Einlass ab 18:30 Uhr
Ausschließlich auf vorheriger Reservierung

Roastbeef von der Entenbrust

Sesam, Orange, Honig, Rotkraut, Rosenkohl

Hummer-Consommé

Zitronengras, Wermut, Dill, Safran,
Forellen-Kaviar-Costini

Iberico Schwein & Seeteufel

geräuchert-gedünstet,
Belugalinsen, junger Spinat, Tomate

„Margarita auf Eis“

Limettensorbet, Cointreau, Tequila, Salzbrezel

Kalbsrücken aus dem Ofen

Trüffelrahmsauce,
Shiitake, Rote Beete, wilder Broccoli,
Lado, Kartoffelmousseline

Karamellisiertes Parfait

Mandel. Passionsfrucht, Himbeere

Preis inklusive Sektempfang pro Person
129 €

Kleine saisonale Änderungen vorbehalten

