

SILVESTER

RESTAURANT RESERVIERUNG

250€ pp

BAR RESERVIERUNG

220€ pp

GERÖSTETES SAUERTEIGBROT
AUFGESCHLAGENE MEERSALZBUTTER

AMUSE-BOUCHE

LACHS 48 GRAD
GURKE | GRANNY SMITH | ESTRAGON | TAPIOKA

BLACK COD
NORI | INGWER UND GRAPEFRUIT SPÄRE | KETA-KAVIAR | WILDKRÄUTER ÖL

CONSOMME
KLARE RINDERBRÜHE VOM NEUSEELAND RIND | TROCKENFLEISCH
ZWIEBELASCHE | CRANBERRY

SORBET
AMARENA KIRSCHKE | AMARETTO KAVIAR

JAKOBSMUSCHEL
HASELNUSSBRIOCHE | MACADAMIA-NUSS-INFUSION
FERMENTIERTE-WALNUSS | MARONEN-CREME

RINDERFILET
PASTINAKE | TOPINAMBUR | URKAROTTE | KARTOFFEL-SELLERIE-PÜREE
WINTERTRÜFFEL | GLÜHWEINLACK

PRALINE
HOT KISS

CHOCOLATE MOUSE
VALRHONA-TOLAKALUM-SCHOKOLADE | KANDIRTER KÜRBIS UND INGWER
FICHTENAROMA INFUSION | SCHOKOLOADENSCHNEE

HAPPY NEW YEAR
CURRY WURST AND CHAMPAGNE



SILVESTER

VEGAN

RESTAURANT RESERVIERUNG

250€ pp

BAR RESERVIERUNG

220€ pp

GERÖSTETES SAUERTEIGBROT
HUMMUS

AMUSE-BOUCHE

CAPRICCIO

ROTE BEETE | VEGANER ZIEGENKÄSE | HASELNUSS | TRÜFFEL

BLUMENKOHL DUETT

GERÖSTETE-BLUMENKOH- CREME | BLUMENKOHL-TEMPURA
VEGANER-KURKUMA-JOGHURT | LEINSAMEN CRUMBLE

CONSOMME

TOMATE | PASTINAKEN TARTAR | MARONE | URKAROTTE | WILKRÄUTERÖL

SORBET

AMARENA KIRSCHKE | AMARETTO-KAVIAR

TEMPHE

HASELNUSSBRIOCHE | MACADAMIA-NUSS-INFUSION
FERMENTIERTE WALNUSS | MARONEN-CREME

KRÄUTERSAITLING UND SELLERIE

KAFFEE | LAVENDEL | ZWIEBELMARMELADE | MISO | ZWIEBELASCHE

PRALINE

HOT KISS

SCHOKOLADENMOUSSE

VALRHONA-TOLAKALUM-SCHOKOLADE | KANDIRTER KÜRBIS UND INGWER
FICHTENAROMA-INFUSION | SCHOKOLOADENSCHNEE

HAPPY NEW YEAR

CURRY WURST AND CHAMPAGNE

