

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 SPHÄRE | KETA-KAVIAR | WILDKRÄUTER ÖL

CONSOMMÉ
KLARE RINDERBRÜHE VOM NEUSEELAND RIND | TROCKENFLEISCH
ZWIEBEL-ASCHE | 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

SCHOKOLADENMOUSSE
VALRHONA-TOLAKALUM-SCHOKOLADE | KANDIERTER KÜRBIS UND INGWER
FICHTENAROMA INFUSION | SCHOKOLADENSCHNEE

HAPPY NEW YEAR
CURRYWURST



SILVESTER

VEGAN

RESTAURANT RESERVIERUNG

250€ pp

BAR RESERVIERUNG

220€ pp

GERÖSTETES SAUERTEIGBROT
HUMMUS

AMUSE-BOUCHE

CARPACCIO

ROTE BEETE | VEGANER ZIEGENKÄSE | HASELNUSS | TRÜFFEL

BLUMENKOHL DUETT

GERÖSTETE-BLUMENKOHL-CRÈME | BLUMENKOHL-TEMPURA
VEGANER-KURKUMA-JOGHURT | LEINSAMEN CRUMBLE

CONSOMMÉ

TOMATE | PASTINAKEN TARTAR | MARONE | URKAROTTE | WILDKRÄUTERÖL

SORBET

AMARENA KIRSCH | AMARETTO-KAVIAR

TEMPEH

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

KRÄUTERSEITLING UND SELLERIE

KAFFEE | LAVENDEL | ZWIEBELMARMELADE | MISO | ZWIEBEL-ASCHE

PRALINE

HOT KISS

SCHOKOLADENMOUSSE

VALRHONA-TOLAKALUM-SCHOKOLADE | KANDIERTER KÜRBIS UND INGWER
FICHENAROMA-INFUSION | SCHOKOLADENSCHNEE

HAPPY NEW YEAR

CURRYWURST





SERIOUS
ABOUT
FOOD
SERIOUS
ABOUT
FUN

