



SILVESTERMENÜ 2024

Aperitif

Brotauswahl / Dips / Bioolivenöl / Maldon Meersalz

Kleiner Gruß aus der Küche

Tatar vom Rind

Schwarzbrot / Dijon Senf / Bioei / Schnittlauch / Kapern / Sardellen

Confiertes Skreifilet & Ofenkohlrabi

Schwarzer Winter Trüffel / Paprika / Staudensellerie / Schnittlauch

Karotten-Zitronengras-Cappuccino & Hummersalat

Grapefruit / Zitrusfrüchte / grüner Spargel / Vanille / Lotuswurzel

Duett vom Hirsch auf Ravioli mit Amarena

Backe & Rücken / Kräutersaitling / Rote Bete / wilder Broccoli

Das beste von der Schokolade mit Mandarinsorbet

5 courses per person €129.00

4 courses per person €109.00

ohne Karotten-Zitronengras-Cappuccino & Hummersalat

Einlass ab 19.00 Uhr, Servicebeginn ab 19.30 Uhr



SILVESTERMENÜ 2024

unsere vegetarische Alternative

Aperitif

Brotauswahl / Dips / Bioolivenöl / Maldon Meersalz

Chef's Welcome

Veganes Tatar

Schwarzbrot / Dijon Senf / Schnittlauch / Kapern / Paprika / Reismehl

Burratina & Ofenkohlrabi

Schwarzer Winter Trüffel / Paprika / Staudensellerie / Schnittlauch

Karotten-Zitronengras-Cappuccino & gebackenen Gemüsesticks

Grapefruit / Zitrusfrüchte / grüner Spargel / Vanille / Lotuswurzel

Plant-Based Pfeffer Medaillons

Ravioli / Kräutersaitling / Rote Bete / wilder Broccoli

Das beste von der Schokolade mit Mandarinsorbet

5 courses per person €129.00

4 courses per person €109.00

ohne Karotten-Zitronengras-Cappuccino & gebackenen Gemüsesticks

Einlass ab 19.00 Uhr, Servicebeginn ab 19.30 Uhr