

Silvester 2024/2025

Vorspeisen

Thunfisch | Ponzu | Wasabi | Mango

Wachtelbrüstchen | Currylinsen | Kartoffelschaum | Kräuteröl

Rote Beete | Ziegenquark | Senfsaat

Suppen

Klare Ochsenschwanzsuppe | Sherry | Ravioli | Sellerie | Karotte

Limetten-Kokos-Chilisuppe | Garnele | Cardoncelli Pilze

Hauptgerichte

Milchkalbsfilet | Trüffeljus | Kürbis | wilder Broccoli | Kartoffelflan

Hirschrücken | Barolosauce | Schwarzwurzeln | Rosenkohl | Mohn-Schupfnudeln

Steinbutt | Bouillabaisse-Sauce | Zucchini-Paprikaroulade | Spinat-Pasta

Polenta mit Steinpilzfüllung | Kohlrabi | Rote Rüben | Trüffel

Desserts

Valrhona-Schokolade Eclat d'or | Gurke | Passionsfrucht

American Cheesecake | Himbeersorbet | Nusscrumble

Französische Käseauswahl | geflämmte Birne | Chutney

Menü 3 Gänge € 155

Menü 4 Gänge € 168

Menü De luxe für 2 Personen

2 x 3 Gänge inklusive 1 Flasche Valdo Cuvée di Boj 0,75l € 336

2 x 4 Gänge inklusive 1 Flasche Valdo Cuvée di Boj 0,75l € 362

(Änderungen am Menü vorbehalten)

