

SILVESTER 2025 IM SO

(APERITIF AB 18:00/BEGINN MENÜ 19:00/DESSERT CA.22:30)

6 GÄNGE SILVESTERMENÜ

Gruß aus der Küche

LACHSTATAR

Gurke, Kartoffelpuffer, Meerrettichspuma, Senfkaviar

63° BIO EI

*Getrübzeltes Petersilienwurzelpüree, Parmesanschaum, Knusper
frisch gehobelter Trüffel*

CONFIERTE ENTENKEULE

Kürbispüree, Feldsalat, Birnenchutney

KALAMANSISORBET

Griesel Rieslingsekt oder Geiger - Eisenkraut und Quitte

KALBSFILET IM KRÄUTERMANTEL

*rote Zwiebelmarmelade, grüner Spargel, Rübchen, Morchelrahmsauce,
Herzoginkartoffeln*

SCHOKOLADE & HIMBEERE

Tarte, Mousse, Ganache, Crumble, Gel, Sorbet

6 Gänge Silvestermenü 149€ pro Person



SILVESTER 2025 IM SO

(APERITIF AB 18:00/BEGINN MENÜ 19:00/DESSERT CA.22:30)

6 GÄNGE VEGETARISCHES SILVESTERMENÜ

Gruß aus der Küche

TATAR VON DER AUBERGINE

Tatar von der Aubergine - getrockneten Tomaten, Avocado, Kapern

63° BIO EI

*Getrüffelttes Petersilienwurzelpüree, Parmesanschaum, Knusper
frisch gehobelter Trüffel*

CONFIERTE ROTE BETE

Kürbispüree, Feldsalat, Birnenchutney

KALAMANSISORBET

Griesel Rieslingsekt oder Geiger - Eisenkraut und Quitte

PILZ WELLINGTON

*rote Zwiebelmarmelade, grüner Spargel, Rübchen, Morchelrahmsauce,
Herzoginkartoffeln*

SCHOKOLADE & HIMBEERE

Tarte, Mousse, Ganache, Crumble, Gel, Sorbet

6 Gänge Silvestermenü 119€ pro Person

