

SILVESTER 2024/25

CHAMPAGNE LAURENT PERRIER MILLÉSIMÉ

CREVETTEN COCKTAIL

DONUT . KAVIAR PRUNIER PARIS

DINKELBROTCHIP . KÜRBISCREME . HAUSGEMACHTER LARDO

TOPINAMBUR . WEISSER ALBA TRÜFFEL . GERÖSTETE HASELNUSS

UNSER HAUSGEBACKENES BROT . GRIEBENSCHMALZ & KRÄUTER HÜTTENKÄSE

Adlerfisch aus Wildfang . Waldorfsalat . Süßkartoffel

lauwarmer Sud – Kokos . Ingwer . Zitronengras

Filet von der bretonischen Seezunge . Sauerkraut . Austerntatar

Kartoffelstock . Schmorsaft . Quitte

Filet vom Glottertäler Wagyu Rind > Rossini <
gebratene Gänseleber . Périgord Trüffeljus . Schwarzwurzel

Vanille Mille feuille . Sauerampferreis . eingelegte Himbeeren aus Omas Garten

PETIT FOUR SCHOKOLADE PRALINE

MITTERNACHTSSNACK

Wintersüpple von der Eisgerste

198.- € p.P. inklusive Champagner Aperitif