

Silvestermenü 2024

Brut Rosé & Amuse Gueule

Parmesan Praline mit Dattel-Tomaten und Sardellen Filet
(Parmesan praline with date tomatoes and anchovies fillet)

Rote Garnelen Röllchen mit Kräutermantel und Fisch Gelee
(Red prawn rolls with herb coating and fish jelly)

Battuta di Fassona Piemontese mit Amalfi-Zitrone und geräucherte Burratina Creme
(Battuta di fassona Piemontese with amalfi lime and smoked burratina cream)

Ravioli mit Ricotta-Trüffel-Füllung in Salbei-Trüffel-Butter-Schaum
(Ravioli with ricotta truffle filling in sage-truffle-butter foam)

Gedämpftes Seezungenfilet im Spinatmantel mit Topinambur und bunten Möhren
(Steamed sole fillet in spinach coating with Jerusalem artichoke and colorful carrots)

Limonen-Prosecco Sorbet
(Lime-Prosecco Sorbet)

Kalbsfilet rosa gebraten mit grünem Spargel, Polenta und Trüffeljus
(Veal fillet roasted pink with green asparagus, polenta and truffle jus)

Gebackene Bio Orangen mit Crema Pasticcera, Pistazien-Cantuccini und Butter-Schoko-Creme
(Baked organic oranges with crema pasticcera, pistachio cantuccini and butter chocolate cream)

179,00 € p.P.
inklusive DJ & Tanz