

Silvestermenü 2025

Brut Rosé

3erlei Käse: Burrattina Süppchen, Pecorino Parline & Parmesan Mousse
(Three kinds of cheese: Burrattina soup, Pecorino Parline & Parmesan mousse)

Pouchierte Austern mit Topinamburpüree, Champagnerschaum & Lachscaviar

(Poached oysters with Jerusalem artichoke purée, champagne foam & salmon caviar)

Ravioli mit Hummer-Kräuter-Ricotta-Füllung in Salbei-Parmesan-Butter

(Ravioli with lobster, herb and ricotta filling in sage and parmesan butter)

Steinbutt "Stäbchen" in Brotkruste auf Rote Beete-Kräuter-Salat & Limonensabayon

(Turbot "sticks" in bread crust on beetroot herb salad & lemon sabayon)

Limonen-Minz Sorbet

(Lemon-Mint Sorbet)

Kalbsfilet in Kräutermantel, Artischocken, Möhrenpüree und Rotwein-Reduktion

(Veal fillet in a herb crust, artichokes, carrot mousse and red wine reduction)

Pandoro Tiramisu Pralinen, Rosinen Parfait & Mascarpone Mousse

(Pandoro Tiramisu Pralines, Raisin Parfait & Mascarpone Mousse)

159,00 € p.P.
ohne Tanz