Silvestermenü 2026

Brut Rosé

***

Knuspriger Parmesan-Chip, Crème fraîche, Sakura Salat und Limonenzeste

(Crispy Parmesan crisp, crème fraîche, Sakura salad, and lime zest)

***

Rote Wildgarnele aus Mazara, kristallklares Tomatenwasser, Kaviar & Bergamotte

(Red wild-caught shrimp from Mazara, crystal-clear tomato water, caviar & bergamot)

***

Ravioli mit Ricotta, Parmigiano, braune Butter und frischem Alba-Trüffel

(Ravioli with ricotta, Parmigiano, brown butter, and fresh Alba truffle)

***

Steinbuttfilet & Hummer, Safran-Fenchel-Velouté und Zitrusöl

(Turbot fillet & lobster, saffron-fennel velouté and citrus oil)

***

Limonen Sorbet

(Lemon Sorbet)

***

Kalbsfilet an Kalbjus mit Rotwein-Reduktion, Sellerie, Pilze und schwarzem Wintertrüffel

(Veal tenderloin with veal jus, red wine reduction, celeriac, mushrooms, and black winter truffle)

***

Sizilianisches Pistazien Mousse, weiße Schokolade Pralinen, Himbeeren und Vanille-Crumble

(Sicilian pistachio mousse, white chocolate pralines, raspberries, and vanilla crumble)

169,00 € p. P.

ohne Tanz