

Silvester Menü

Amouse bouche

Gebratenes Doradenfilet & Riesengarnelen
auf Feldsalat mit Saiblingskaviar Sauce

Champagner -Dijon-Senfsuppe
geräucherter Heilbutt

**Hirschrücken mit
Preiselbeer-Schwarzbrotkruste**
an getrüffeltem Rosenkohl & Kartoffelplätzchen

Brombeer Moussetörtchen mit Baiserhaube,
Limonen Crème Brûlée
Salted Caramelmousse, Portwein Feigen,
Mövenpick Stracciatella Eiscreme

€ **3 Gänge 65,00 € p.P.** (ohne Vorspeise)

4-Gänge 86,00 € p.P.

 **31.12.2023 | 17 – 23:30 Uhr**

Reservieren

