



SILVESTERMENÜ 2025

Amuse-Bouche

„Sandwich“ von der Happy Foie Gras mit Baumkuchen und Sauce Cumberland vom kaltgerührten Wildpreiselbeeren

Jakobsmuschel und Kaviar

Gebackene Jakobsmuschel auf Schmand Gurken mit Malossol Kaviar

White Marlin

In rotem Pickelsud eingelegtes und leicht ganz leicht von der Flamme geküsstes Marlin Filet auf geblähtem Cole Slaw mit kandierten Walnüssen und Rote Beete Coulis

Champagner Sorbet mit Hpnatiq und Yuzu Perlen

Hirschrücken aus den Pyrenäen an Wacholderlack

auf Mousseline von der Kerbelknolle mit gebratenen Rosenkohlblättern, Buchenpilzen und getrüffelten Kartoffelkroketten

Miniatur Burrata auf dreierlei Tomaten

Pumpnickel Croutons, Basilikum Öl und Sorbet

Dreierlei von der Birne

Birnenmousse Törtchen und in Vanilleemulsion marinierte Birnenspalten an Birnen Sorbet von hausgemachtem Birnenmost

MENÜ 135,00 €/PERSON

ALLERGIEN UND UNVERTRÄGLICHKEITEN BITTE BEI DER RESERVIERUNG GLEICH MIT ANGEBEN, DAMIT WIR DAS MENÜS DEMENSTSPRECHEND FÜR SIE ANPASSEN KÖNNEN.