



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 geflammtem Cole Slaw mit kandierten Walnüssen
und Rote Beete Coulis

Champagner Sorbet mit Hpnotiq und Yuzu Perlen

Hirschrücken aus den Pyrenäen an Wacholderlack

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

Miniatür Burrata auf dreierlei Tomaten

Pumpernickel 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.