Silvester 2026

OFENFRISCHES BROT & DIP

***

AMUSE BOUCHE

***

“ENTE GUT - ALLES GUT”
Duett Entenbrust & Leber Praline
Quitte | Walnuss-Crumble | Rapunzel

***

“SCHNEEGESTÖBER”
Meerrettich Schaumsuppe | Apfel-Cassis-Granite
Pumpernickel-Knusper

***

“MITTERNACHTSFANG”
Saiblingsfilet
Birnen-Bohnen-Speck | Meeresspargel

***

“THE LAST CUT OF THE YEAR”
Dry Aged Teres Major | Trüffel-Portweinjus
Kräuterseitling | Rahmpastinake | Kartoffelroulade

***

“KRÖNENDER JAHRESAUSKLANG”
Champagnermousse | Kalamansi Eis | Pistazienwölkchen

109,00€ pro Person inkl. Aperitif

Silvester 2026

OFENFRISCHES BROT & DIP

***

AMUSE BOUCHE

***

“GOLDENE ERNTE”
Ziegenkäse & Ofenkürbis | Quitte
Walnuss-Crumble | Rapunzel

***

“SCHNEEGESTÖBER”
Meerrettich Schaumsuppe | Apfel-Cassis-Granite
Pumpernickel-Knusper

***

“MITTERNACHTSFANG”
Austernpilz - gebacken & gefüllt
Birnen Bohnen | Meeresspargel

100% VEGETARIAN

***

“THE LAST CUT OF THE YEAR”
Nussbraten “Wellington” | Kräuterseitling
Rahmpastinake | Kartoffelroulade

***

“KRÖNENDER JAHRESAUSKLANG”
Champagnermousse | Kalamansi Eis | Pistazienwölkchen

109,00€ pro Person inkl. Aperitif