



SILVESTERMENÜ 2026 / 27

129,- p.P

PARMESANBÄLLCHEN

FERMENTIERTER KNOBLAUCH

HUMMERSCHAUMSÜPPCHEN

CAMERONESBRIOCHE | ZITRONENSCHMAND | SAIBLINGSKAVIAR

BEEFTATAR

KARTOFFEL MILLEFEU | GEBEIZTES EIGELB
SCHNITTLAUCH AIOLI | KRESSE

ROSA RINDERFILET

KARTOFFEL TRÜFFELPÜREE | SCHWARZER TRÜFFEL
FLOWERSPROUTS | CHERRY JUS

ODER

GEBRATENER SEETEUFEL

PASTINAKENCREME | JUNGE KAROTTEN
TOPINAMBUR CHIPS | SAFRAN FLUSSKREBS BEURE BLANC

ODER

GEBACKENE WALDPILZ RISOTTO BÄLLCHEN

MALZBROT PANADE | BELPER KNOLLE
PASTINAKENCREME | KNUSPRIGER ENOKI
SPINATSPONGE | TRÜFFELSCHAUM

WEIßES SCHOKOLADEN SOUFFLE

BIRNENSORBET | PORTWEIN-ZIMT BIRNE
MANDELKROKANT