

SILVESTER – MENÜ 2025 / 2026



Knusprige Black Tiger Garnelen Säckchen

Ananas-Chili Chutney | Hummerschaum

Gänseleberpraline im Mandarinen Gelee

geröstetes Gewürzbrühe | Steinpilzcreme | Mandarinchip | Affila
Kresse

Nordsee Steinbutt - Consommé

Steinbutt Crêpes-Röllchen | Tomaten Concassé | Schnittlauchöl

Ravioli von der Edelkastanie

Apfel-Senfragout | Cidre Schaum | Belper Knolle

Kalamansi Sorbet

Gurken-Sauerrahm - Mousse | Minze Baiser

Tranchen vom weißen Heilbuttfilet

mit Miso glasiert | Beluga Linsen | Yuzu Gel | gegrillter Lauch | Purple
Curry Sauce

ODER

Kalbsfilet - Medaillons

unter der Parmesankruste | Beluga Linsen | Yuzu Gel | gegrillter
Lauch | Cognacrahm

Zweierlei vom Brie de Meaux

getruffelt und gebacken | eingelegte Aprikosen | Aprikosen Gelee |
Pekannuss

Variation von Zwetschge | Mandel und Rosmarin

Unser Silvestergruß 2025 – 2026 zum mitnehmen

€ 169.00

VEGETARISCHES SILVESTER – MENÜ 2025 / 2026



Knusprige Artischockensäckchen Ananas-Chili Chutney | Wildkräuterschaum

Steinpilz Praline Mandarinen Gelee | geröstetes Gewürzbrühe | Steinpilzcreme | Mandarinchip Affila Kresse

Sellerie Consommé geräucherte Sellerie Crêpes-Röllchen | Tomaten Concassé | Schnittlauchöl

Ravioli von der Edelkastanie Apfel-Senfragout | Cidreschaum | Belper Knolle

Kalamansi Sorbet Gurken-Sauerrahm-Mousse | Minze Baiser

Türmchen von Aubergine und Polenta Spitzmorcheln | gegrillter Lauch | Espuma vom Piquillo Paprika

Zweierlei vom Brie de Meaux getröffelt und gebacken | eingelegte Aprikosen | Aprikosen Gelee | Pekannuss

Variation von Zwetschge | Mandel und Rosmarin

Unser Silvestergruß 2025 – 2026 zum mitnehmen

€ 149.00