

SILVESTER FÜR ZU HAUSE

2026/27

Eine edle Auswahl feinsten Köstlichkeiten zum gemeinsamen Teilen und Genießen

*Hausgebeizter Pre Rigor Edel-Lachs | Senf Kaviar | grüner Apfel
Terrine vom Flußzander mit Hummerkrabben im Nori Mantel
Klassische russische Bio Trüffeleier
Offene Pastete von heimischem Reh in Kirsch-Portweingelée
Zarter Oktopus-Salat | Staudensellerie | Amalfizitrone
gegrillte mediterrane Black Tiger Garnelen | hausgemachte Chili Mayo
Vitello Tonnato Röllchen vom Kalbsrücken | frittierte sizilianische Kapern
Rosa gebratenes irisches Roastbeef | grüner Stangenspargel | Kräuterfrischkäse
89.00 € pro Person*

Als Hauptgang empfehlen wir Ihnen:

*Unser traditionelles Boeuf Bourguignon
Kleine Kartoffelchen-Silberzwiebeln-Champignons-Speckwürfel-Möhrrchen
28.00 € pro Person*

Und zum Dessert noch etwas aus unserer Patisserie:

*Maracuja-Joghurt-Champagner-Schnitte mit
Pekannusscreme | karamellisierten Pekannüssen | Mango-Chiliragout
17.00 € pro Person*

Besonders edel & festlich:

*1/2 gegrillter Kuba Langusten Schwanz ca. 220g 39.00 €
Mango-Chili-Salsa | Safran Mayo*

*Unsere Gänseleberterrinen mit Winter-Trüffel 100g 25.00 €
Sautern Gelee | Brioche*

*10g Dose "Ruthenus Sterlet Alpenkaviar"
Blini | Creme fraiche 21.00 €*

*Der **Ruthenus Sterlet Kaviar** ist ein exklusiver, regionaler Kaviar aus Österreich, der vom Sterlet gewonnen wird.
Er zeichnet sich durch seine Nachhaltigkeit, feine Cremigkeit und den mild-buttrigen Geschmack*

Bestellbar bis zum 20. Dezember
Abholung am 31.12. von 14:00 bis 18:00 Uhr

“Thr Silvester-Weine To Go – jetzt mit passenden Vinothek-Weinen zum Mitnehmen.“