

Silvestermenü 2025

Silvesteraperitif

*hausgemachte Fasanenterrine
an Tatar von roter Beete*

Süppchen vom kanadischen Hummer

*Geräuchertes Seeteufelmedaillon
auf Chardonnaysauce
mit Quinoa-Mix*

Sorbet Bellini

*Medaillon vom Hirschrücken unter der Steinpilzkruste
an Cranberry-Sauce
dazu Rotkohlmousse
und Kräuterschupfnudeln*

oder

*Kalbsfilet im italienischem Kräuterschinken
dazu Gemüseterrine
gefüllte Trüffel-Gnocchi*

Variation von der Pistazie

***Beginn: 19.00 Uhr
Einlass ab 18.45 Uhr***

***incl. Aperitif
Glas Sekt um Mitternacht und keinen Snack***

€ 125,00