

Silvester Menü 2026

Amuse Bouche

Violetter Glasnudelsalat mit Krabben Praline

Vorspeise

Enten Terrine

Feldsalat | Preiselbeere | Brotchip | Gruke

Suppe

Duett von Kürbis und Petersilien Suppe

Granatapfel | Kernöl | Kürbis Gremolata

Zwischengang

Gefüllter Tintenfisch

Rote Bete | Graupen | Trüffelschaum

Hauptgang

Rinderfilet Wellington

Karotten Mille Feuille | Romanescu | Pastinaken Püree | Jus

Dessert

Weißes Schokoladen Mousse

Zwetschgenröster | Schokoladen Soufflee

mit Weinbegleitung + 44€

Pro Person 95€ inklusive Begrüßungssekt

Nach Voranmeldung auch Vegetarisch /Vegan

Bzgl. Allergien und Unverträglichkeiten bitte bei Reservierung vermerken