

Silvestermenü 2025

Geflämmte Jakobsmuscheln / gegrillter Pulpo /
Parmesan / Kürbis / Haselnuss / Limette

-

Entenkraftbrühe / Brunoise / Nocken

-

Skrei Tempura / Erbsenpüree /
getrübte Kartoffel / Yuzu Remoulade

-

Granatapfelsorbet / Minze / Granatapfelkerne

-

Rinderfilet Wellington / Madeirajus /
Schwarzwurzelpüree / Möhre /
Kartoffel - Maronen Gratin

-

Schokoladendom / Mandarine / Mandelparfait

-

Petit Four*

-

Käseauswahl*

-

Mitternachtsbuffet*

Vegetarisches Silvestermenü 2025

Rote Bete Carpaccio / Kaki / Ziegenkäse /
Avocado / Walnüsse

-

Spinatcremesuppe / Pinienkerne / Parmesan

-

Blumenkohl Tempura / Erbsenpüree /
getrübte Kartoffel / Yuzu Remoulade

-

Granatapfelsorbet / Minze / Granatapfel

-

Kartoffel - Maronengratin / Schwarzwurzelpüree / Möhre /
glasierte Maronen / Gewürzjus

-

Schokoladendom / Mandarine / Mandelparfait

-

Petit Four*

-

Käseauswahl*

-

Mitternachtsbuffet*

Silvestermenü: 119,50 € p.P

*Petit Four (3 Stück pro Person) 9€

Vegetarisch: 89,50€ p.P

*Käse- Mitternachtsbuffet:
24€ p.P.