



Silvester Menü

Amuse Bouche

Strudel von der Haispoularde mit Oliven und Zitrone

1 Gang

Ceviche vom Schottischen wild Lachs

2 Gang

Champagner Risotto mit Rotgarnelen und Basilikum

3 Gang

Chateau Briand mit Trüffel Hollandaise, grünen Spargel und
Rosmarin Kartoffeln

4 Gang

Nougatknödel mit karamellisierten Vanille soße und frischen
Beeren

Preis pro Person 149€



VEGETARISCH

Amuse Bouche

Strudel vom Blumenkohl-Zuckerschotten auf Curry-Cream soße

1 Gang

Ceviche von Mango-Papaya

2 Gang

Champagner Risotto mit Offen Gemüse und Basilikum

3 Gang

Ricotta-Trüffel Cannelloni

4 Gang

Nougatknödel mit karamellisierten Vanille soße und frischen Beeren

Preis pro Person 129€

