

Silvestermenü 6 Gänge

Amuse Bouche

Cremiger Brie de Meaux AOP

Radieschen Süß-Sauer | Winterapfel | gefüllte Rote Bete

Duett vom Thunfisch

Ponzu-Marinade | Couscous-Granatapfelsalat | Feigen-Zwiebelrelish

Langostino im Mangoldblatt

Kürbis-Chutney | knusprige Meeresfrüchteröllchen | Safranschaum

Mandarinen Sorbet

mit Cremant aufgefüllt

Rinderfilet unter der Trüffelkruste

Rosa gebraten | Trüffeljus | Selleriemousseline
Rosenkohlblätter | Gemüse-Quiche

Symphonie 2024

Haselnuss | Traube | Milkschokolade

Hausgemachte Pralinen

Menüpreis: 125€