

Silvester-Menü

Hausgebeizte Oberpfälzer Lachsforelle
Gurke / Rösti / Buttermilch

Ochsenschwanz-Consommé
Speckknödel / Wurzelgemüse / Schnittlauch

Hausgemachte Trüffel-Tagliatelle
Riesengarnele / Jakobsmuschel / Parmesan

Rosa gebratener Hirschkalbsrücken
Schwarzwurzelpüree / Haselnussbrösel / Preiselbeeren

„Schokoladen-Schnitte“
Blutorangensorbet / Mango / Champagner

Menü komplett in 5 Gängen 65 €
Menü ohne Tagliatelle in 4 Gängen 50 €
Menü ohne Tagliatelle und Consommé in 3 Gängen 45 €

Silvester-Menü

„vegan“

Knusperröllchen vom Grillgemüse
Kräutersalat / Avocado / Mangochutney

Essenz von der Strauchtomate
Polentanockerl / Basilikum / Limonenöl

Hausgemachte Kartoffel-Ravioli
frisch gehobelter Trüffel / Macadamia / Wirsing

Panna cotta von der Kokosnuss
Ananassorbet / bayrischer Rum / Kiwi

Menü komplett in 4 Gängen 45 €
Menü ohne Essenz in 3 Gängen 40 €
Menü ohne Knusperröllchen in 3 Gängen 35 €