

Menu

time to eat

SILVESTER MENÜ

Ab 17:30 Uhr Aperitif & Pastinakenchips

Menü Start 18:30 Uhr

Klassisch

Frisches Brot
Aioli | Rote Bete Butter

Kaninchen Consommé
Estragon Öl | fermentierte
Wachteleier | Kren

Kabeljau
Topinambur Creme | Rote Bete-
Hollandaise-Schaum |
knusprige Linsen

Spanferkel Schulter
braune Dunkelbier Jus | Serviettenknödel |
Apfelsauerkraut

Champagner Mousse
weiße Schokolade | Vanille-Marillen-
Salzkaramell

79,- inklusive Aperitif

Vegan

Frisches Brot
Aioli | Rote Bete Butter

Meerrettich-Suppe
Bratapfel | Kresse

Gebratener Spitzkohl
Topinambur Creme | Rote Bete-
Hollandaise-Schaum |
knusprige Linsen

Knusprige Austernpilze
Süßkartoffel Creme | Rotweinkirsche | Rauke

Mousse au Chocolat
Orangen-Vanille-Sauce

69,- inklusive Aperitif

