

## *Silvestermenü*

### **Beef Tatar**

Wachtel Ei | Schnittlauchcreme | Butter – Miso Scotch | Eingelegter Kohlrabi

*oder*

### **Lachs Rillette**

Gurken – Dill Relish | Keta - Kaviar | Buttermilch | Süßkartoffel Stroh

---

### **Gänseleber Creme Brûlée**

Trockenfrüchte Stick | Portwein - Birne | Nuss - Crumble

*oder*

### **Gegrillte Garnelen**

Erbsen – Wasabi Quinoa Salat | Mango Chutney | Sesam - Knusperl

---

### **Pastinaken - Riesling Cremesuppe**

Buchweizen | Ricotta – Zitronen Nockerl | Petersilien Öl

---

### **Gegrillte Jakobsmuscheln**

Wasserspinat | Selleriecreme | Ingwer - Dashi | Hühner – Haut Chip

*oder*

### **Ziegenkäsecreme in Oliven Hippe**

Haselnuss | Bratapfel

---

### **Rinderfilet - Stroganoff**

Kartoffel – Trüffel Püree | Brokkoli | Glacierte Karotte | Crème fraîche

*oder*

### **Loup de Mer**

Safran – Fenchel Risotto | Pak Choi | Krustentier Hollandaise

Callebaut Schokoladenmousse  
Topfen Biskuit | Tonkabohnen Eis | Himbeeren Gelee

*oder*

Hausgemachtes Blutorangensorbet  
Vodka | Heidelbeeren | Minze

*Preis pro Person:*

4 – Gänge Menü € 89.90

5 – Gänge Menü € 99.90

6 – Gänge Menü € 109.90

Kuvert € 5.50

**Inkl. Ust**

Sehr geehrte Gäste, bei Fragen zu Inhaltsstoffen oder enthaltenen Allergenen steht Ihnen unser Personal gerne zur Verfügung.