

## *Silvestermenü*

### Beef Tatar

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

*oder*

### Lachs Rilette

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.