

Silvester Menü

2023

*Variation von der Ente mit Glühweingelee,
hausgemachtem Brioche und Blaukrautsalat*

klare Ochsenschwanzsuppe

*Seeteufel auf Wurzelgemüse
mit Safran Sud*



*Hirschkalbsrücken mit Haselnussskruste,
Selleriepüree, Kohlrabi, getrüffeltem Kartoffelstampf
und Kirsch-Balsamico-Jus*

*Duett vom weißem und braunem Schokoladen-Mousse
mit glasierter Feige, Sesam-Krokant-Eis
und Orangen-Mandel-Hippe*



*5 Gänge Menü für
89 € pro Person*

Reservierung erforderlich !!!