



Silvester 2025/2026

MENÜ

Gruß aus der Küche

Thunfischtatar mit Wasabicreme im Chicoreeblatt mit Preiselbeertopping

Menü

Rosa gebratene Kalbshälfte an Feldsalat mit Apfelbalsamessig,
Paprika-Zucchini Relish und Pfirsichchutney



Krustentier-Kokos-Süppchen mit Garnele,
gerösteten Kürbiskernen und Wantanstreifen



Weißer Heilbutt an Trüffelrahm mit Linguine und Zuckerschoten



Rosa gebratenes Rinderfilet an Portweinjus mit pikantem Physalis Chutney,
grünem Winterspargel, Rotkohl Fritatta und Sesam Chip



Dialog von der Mango
Tiramisu im Glas, Mango-Schokoladenmousse, Sorbet

inkl. Aperitif 99,00€

Vegan

Gruß aus der Küche

Rote Bete Tatar mit Wasabicreme im Chicoreeblatt mit Preiselbeertopping

Menü

Eingelegter Rettich an Feldsalat mit Apfelbalsamessig,
Paprika-Zucchini Relish und Pfirsichchutney



Kürbis-Kokos-Süppchen,
geröstete Kürbiskerne und Wantanstreifen



Steckrüben-Erbsenstrudel an Trüffelrahm mit Linguine und Zuckerschoten



Kohlrabi mit Schwarzwurzel-Schwedenkartoffelfüllung an Rosmarin-
Portweinsoße, mit pikantem Physalis Chutney, grünem Winterspargel,
Rotkohl Fritatta und Sesam Chip



Dialog von der Mango
Tiramisu im Glas, Mango-Schokoladenmousse, Sorbet

inkl. Aperitif 99,00€