

Silvestermenü / New Years Eve menu

Glas Champagner
Glass of champagne



Amuse bouche



Knusprige Gansl-Ravioli auf Rotkrautsalat
Crispy goose ravioli on red cabbage salad



Maroni-Latte mit Thymiancracker
Chestnut latte with thyme cracker



Seeteufelmedaillon mit Specksabayon, Topinambur und Enoki-
Pilzen

Medallions of monkfish with bacon sabayon, jerusalem artichoke and enoki



Rosa gebratener Kalbsrücken mit Trüffelsauce, Selleriepüree und
Röschengemüse

Pink roasted saddle of veal with truffle sauce, cellery puree and vegetable florets



Kokosnuss Crème Brûlée mit Passionsfrucht und
Haselnusskrokant

Coconut crème brûlée with passion fruit and hazelnut brittle

EUR 125,- pP