



Silvester-Menü I

Sektempfang ab 19.00 Uhr

Brot&Dip

Amuse

Vorspeise

Zitronengras/Garnelen/Shiitake

Zitronengras-Suppe mit gebratenen Garnelen, Shiitake Pilzen und Staudensellerie

Zwischengang

Wachtel/Linsen/Blumenkohl

Zweierlei von der Wachtel, gebraten und geschmort, mit Beluga-Linsen, Karottencreme und Blumenkohlschaum

Hauptgang

Kalb/Schwarzwurzel/Wilder Brokkoli

Gebrautes Kalbsfilet mit Schwarzwurzelragout, Wilden Brokkoli und Jus

Dessert

Schokolade/Lebkuchen/Zitrus

Schoko-Brownie mit Lebkuchencreme, Zitruskompott und Orangenkrokant

65,00€ pro Person inklusive Sektempfang, Amuse, Brot&Dip

Bei Unverträglichkeiten oder Allergien sprechen Sie unser Servicepersonal an.
Alle unsere Speisen enthalten Zusatzstoffe und Allergene **die ausschließlich aus natürlichen Produkten stammen.**



Silvester-Menü II

Amuse-Bouche

Sektempfang ab 19.00 Uhr

Brot&Dip

Amuse

Vorspeise

Jacobsmuschel/Guacamole/Knoblauch

Gebratene Jacobsmuscheln mit rotem Zwiebelconfit, Guacamole, schwarzem Knoblauch und Brot-Chip

Zwischengang

Garnelen/Chimichurri/Parmesan

Gebratene Rotgarnelen mit Chimichurri Parmesan-Risotto und Vin Blanc

Hauptgang

Kabeljau/Kürbis/Apfel

Auf der Haut gebratenes Kabeljaufilet mit Kürbispüree, karamellisiertem Apfel und Hummerschaumsauce

Dessert

Zitrone/Kardamom/Pomelo

Zitronenschnitte mit Kardamom-Gel, Vanillecreme und Pomelo

65,00€ pro Person inklusive Sektempfang, Amuse, Brot&Dip

Bei Unverträglichkeiten oder Allergien sprechen Sie unser Servicepersonal an.

Alle unsere Speisen enthalten Zusatzstoffe und Allergene **die ausschließlich aus natürlichen Produkten stammen.**



Silvester-Menü-vegetarisch

Amuse-Bouche

Sektempfang ab 19.00 Uhr

Brot&Dip

Amuse

Vorspeise

Zitronengras/Pilze/Sellerie

Zitronengrassuppe mit Shiitake Pilzen und Staudensellerie

Zwischengang

Kürbis/Salbei/Tomate

Kürbisravioli mit Salbeibutter und Tomaten-Lauchgemüse

Hauptgang

Parmesan/Wilder Brokkoli/ Safran

Parmesan-Kräuter-Risotto mit gebratenen Waldpilzen, Wildem Brokkoli und Safranschaum

Dessert

Schokolade/Lebkuchen/Zitrus

Schoko-Brownie mit Lebkuchencreme, Zitruskompott und Orangenkrokant

65,00€ pro Person inklusive Sektempfang, Amuse, Brot&Dip

Bei Unverträglichkeiten oder Allergien sprechen Sie unser Servicepersonal an.

Alle unsere Speisen enthalten Zusatzstoffe und Allergene **die ausschließlich aus natürlichen Produkten stammen.**