SILVESTER MENÜ 2026

Baguette mit buntem Aufstrich

***

Amuse bouche

***

Carpaccio von Heilbutt und Lachs / Rucola / Buchenpilze / Kaviar

***

Gebratene Wachtelbrust / Pflaumenjus/ Wirsing / Orientalische Linsen

***

Seeteufel / Zitronengras / confierte Tomate / Blattspinat

***

Chateau Briand
Bordeauxsauce / Trüffel-Selleriepüree
junger Broccoli / geschmorte Karotte / Kartoffel-Rosmarin-Gratin

***

Zitronen-Tarte / dunkles Valrhonamousse / Beeren

***

Pralinen und Petit fours

***

Illuminierte Eisbombe mit Früchten

Vegetarisch

Baguette mit buntem Aufstrich

***

Amuse bouche

***

Carpaccio von gebackenem Sellerie / Trüffelmayonnaise / Buchenpilze / Rucola

***

Cremiges Currysüppchen mit Croutons und Pinienkernen

***

Blattspinat / pochiertes Ei / Trüffelhollandaise

***

Gebratener grüner Spargel / Mandeln / confierte Tomaten / Kartoffel-Rosmarin-Gratin

***

Zitronen-Tarte / dunkles Valrhonamousse / Beeren

***

Pralinen und Petit fours

***

Illuminierte Eisbombe mit Früchten