

Silvester 2022

Amuse Bouche

Kohlrabi | Randen Tasche | Senf-Kokos Süppchen | Kartoffelschaum

Vorspeise

Tatar vom Yellowfin Tuna | Safran Gel | Wasabi Kaviar | Krabben Chip

Tatar von Rote Bete | Safran Gel | Wasabi Kaviar | Rettich Chip (vegan)

Zwischengang

Gegrillter Hummerschwanz | Sellerie-Truffelpüree | Kerbelöl | Knusper Rauke

Tempura Gemüse | Sellerie-Truffelpüree | Kerbelöl | Knusper Rauke (vegan)

Sorbet

Caipirinha Sorbet | Crémant

Hauptgang

Filet vom Holsteiner Kalb | Portwein Reduktion | Pastinaken | Möhrchen |
lila Kartoffelpüree

Steinpilzravioli | Trüffelrahm | Steinpilz Crostini | marinierte Tomaten (vegan)

Dessert

Piña Colada-Crème im Knusperteig | gegrillte Ananas | Joghurt Eis |
dunkle Schokoerde

Weisses Kokos Mousse | gegrillte Ananas | Cassis Sorbet | Rumkirschen (vegan)

Preis pro Person

90

70 (vegan)

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung zwischen 18 und 19 Uhr

Wir schließen gegen 23.30 Uhr