

Silvester 2023

Amuse Bouche

Steinpilz | Rote Bete-Espuma | Zitronenstaub (vegan)

Vorspeise

Carpaccio vom Fjord-Lachs | Kerbelpesto | Cognac Dip | Thai Spargel |
Maracuja-Balsamico

*Carpaccio von Gelbe und Rote Bete | gebrannte Walnüsse | Chili-Popcorn |
Sesam | Rauke (vegan)*

Zwischengang

Raviolo | Black Tiger Garnele | Parmesanschaum | konfierte Tomate |
Trüffelspäne | Serrano-Crunch

Raviolo | Olive | Frischkäse | Safran-Öl | konfierte Tomate | Trüffelspäne (vegan)

Sorbet

Negronisorbet | Champagner

Hauptgang

Filet vom Holsteiner Kalb | Kräutermantel | Portweinreduktion |
Rüben-Spinat-Baumkuchen | Karotten-Vanille-Mousseline

*Sellerie | Portweinreduktion | Rüben-Spinat-Baumkuchen | Kräuter-Emulsion |
Karotten-Vanille-Mousseline (vegan)*

Dessert

Bratapfel | Zimt | Ricotta | Bisquit | Baiser | Heidelbeerkompott | Marzipan-Eis

Crumble vom Bratapfel | Marzipan | Heidelbeerkompott | Birnensorbet (vegan)

Menüpreis pro Person

95 | 75 (vegan)

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung zwischen 18.00 und 19.00 Uhr

Bitte teilen Sie uns bei der Reservierung mit, ob das vegane Menü gewünscht wird

Wir schließen gegen 23.30 Uhr