

# Silvester 2024

## Menü

### Amuse Bouche

Ein Gruß aus der Küche

### Vorspeise

Tataki vom Tuna | Sesam | Wasabi-Aioli | Wildkräutersalat

### Zwischengang

Halbe Wachtel aus dem Ofen | Portweinjus | Belugalinsen | Chorizo-Chips

### Sorbet

Negronisorbet | Champagner

### Hauptgang

Chateaubriand vom Black Angus | Black Tiger Garnele | Sauce Bearnaise |  
Karotten-Vanille-Mousseline | Kartoffelbaumkuchen

### Dessert

Pekanus-Nougat Tarte | Himbeersorbet | Mangosalat | Crunch

Menüpreis pro Person

**95**

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung zwischen 18.00 und 19.00 Uhr

Wir schließen gegen 23.30 Uhr

# Silvester 2024

## Vegetarisches Menü

Amuse Bouche

Ein Gruß aus der Küche

Vorspeise

Korokke mit Shiitake | Sesam | Avocadocreme | Tonkatsu

Zwischengang

Raviolo von der Marone | Trüffelschaum | konfierte Tomaten | Pinienkerne

Sorbet

Negronisorbet | Champagner

Hauptgang

Involtini vom Rotkraut | Waldpilze | Cashew | Sauce Bearnaise |  
Karotten-Vanille-Mousseline | Kartoffelbaumkuchen

Dessert

Pekanus-Nougat Tarte | Himbeersorbet | Mangosalat | Crunch

**Bitte teilen Sie uns bei der Reservierung mit,  
ob das vegetarische Menü gewünscht wird.**

Menüpreis pro Person

**85**

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung zwischen 18.00 und 19.00 Uhr

Wir schließen gegen 23.30 Uhr