



# Silvester 2025

Amuse Bouche

Ein Gruß aus der Küche

Vorspeise

Getrübtes Schwarzwurzel-Maronensüppchen  
Black Tiger Garnele | geröstete Mandeln

Zwischengang

Carpaccio vom Fjordlachs  
Limettenvinaigrette | Wildkräuter | Kapern | Balsamico

Sorbet

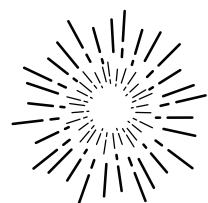
Champagner | Cassis-Sorbet

Hauptgang

Rinderfilet "Wellington"  
Portweinjus | glasierte Karotten | Pastinaken-Mousseline

Dessert

"Chocolate Rocher"  
Schokolade | Ganache | Biskuit | Cashew | Himbeere



Preis pro Person

**99**

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung zwischen 18.00 und 19.00 Uhr

Wir schließen gegen 23.30 Uhr

Ein vegetarisches Menü ist möglich

