

Silvester 2025

Amuse Bouche

Ein Gruß aus der Küche

Vorspeise

Geträufeltes 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