

SILVESTERABEND

APERITIF IN DER NI BAR

Schwarzwurzelcreme | Brombeergel | Rock Chives Cress
Gegrillter grüner Spargel | Kernöldressing | Piment d'Espellette | Kapernbeere
Blini | Schmand | Osietra Kaviar

*black salsify cream | blackberry gel | rock chives cress
grilled green asparagus | pumpkin seed dressing | piment d'espellette | caper berry
blini | sour cream | osietra caviar*

MENU

Gratinierte Artischocke
Kartoffelrösti | Kürbissalsa | Gurkengel | Wildkräuter

gratinated artichoke | hash browns | pumpkin salsa | cucumber gel | wild herbs



Maronencremesuppe
Maronen | Trüffelschaum

chestnut cream soup | chestnuts | truffle foam



Kartoffel-Trüffel-Plätzchen im Waldpilz-Kräuter-Mantel
Safranschaum | Pastinakenpüree | Gemüsestrauß | gefüllte Kirschtomate

potato truffle dumpling coated in wild mushrooms and herbs | saffron foam | parsnip purée | mixed vegetables | stuffed cherry tomato



Champagnermousse
Mandel-Rum-Törtchen | Schokoladen-Rosmarin-Eis |
Heidelbeermarshmallow | Drachenfrucht | Guavenmark

*champagne mousse | small cake of almond and rum | chocolate rosemary ice-cream | blueberry marshmallow
dragon fruit | guava pulp*

Pralinen

Mitternachtssnack: Kartoffelsuppe mit Baguette
midnight snack: potato soup with baguette

139,- €