

SILVESTERABEND

APERITIF AN DER NI BAR

Schwarzwurzelcreme | Brombeergel | Rock Chives Cress
Marinierte Kalbslende | Kernöldressing | Piment d'Espellette | Kapernbeere
Blini | Schmand | Osietra Kaviar

*black salsify cream | blackberry gel | rock chives cress
marinated veal loin | pumpkin seed dressing | piment d'espellette | caper berry
blini | sour cream | osietra caviar*

MENU

Gebratene Jakobsmuschel
Kartoffelrösti | Kürbissalsa | Gurkengel | Wildkräuter

sautéed scallop | hash browns | pumpkin salsa | cucumber gel | wild herbs



Maronencremesuppe
Hirschschinkenstreifen | Maronen | Trüffelschaum

chestnut cream soup | strips of venison ham | chestnuts | truffle foam



Bayerisches Rinderfilet im Waldpilz-Kräuter-Mantel
Burgundersauce | Pastinakenpüree | Gemüsestrauß | gefüllte Kirschtomate

Bavarian beef fillet coated in wild mushrooms and herbs | burgundy sauce | 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: Rindercurrywurst mit Baguette
midnight snack: beef sausage with curry sauce and baguette

149,- €