



SILVESTERMENÜ 2026

Carpaccio von zweierlei Beete
Ziegenfrischkäse–Creme | Salat | Kräuteröl

Selleriesuppe mit Nusszigarre

Mango Sorbet mit Crémant aufgegossen

Rinderfilet

Gebratene Morcheln | geschmorte Karotten | Kartoffelpüree | Pfeffersauce
oder

Seeteufelmedaillon

Babyspinat | Graupenrisotto | Oliven | Citruschutney
oder

Wirsingroulade | Bulgur | Austernpilze
Blumenkohlcreme | Schwarzer Knoblauch | Harissa

Weißes Schokoladen Mousse

Spekulatius | Sponge | Mandarine

Menü Fleisch = 175 Euro

Menü Fisch = 175 Euro

Menü vegetarisch = 165 Euro

Inklusive Getränke: Aperitif, Tischweine, Mineralwasser und Kaffeespezialitäten