

Silvester 2023

APERÓ

Mini-Cornetto

Rindertatar | Schnittlauchmayonnaise

Krabbenchips

Thunfischtatar | Frühlingszwiebeln | Sesam-Mayonnaise

VORSPEISE

Confierte Lachsforelle

Weißer Tomatenschaum | roh mariniertes feiner Fenchel | eigener Kaviar

SUPPE

Lobster Cappuccino

Hummerschaumsüppchen | Cognac | Milchschaum

Zwischengang

Risoni in Trüffelrahm | Vegi

Bio-Eigelb | frischer Schnittlauch | Winter-Trüffel

HAUPTGERICHT

Zweierlei vom Black Angus

In Spätburgunder geschmortes Bäckchen | rosa gebratener Rücken
Rahmwirsing | Macaire Kartoffeln

DESSERT

Schokoladenküchlein

Haselnuss | Karamell-Eis | Winterapfel

KÄSE

Reblochon de Savoie AOP

Gewürztraminer | Butterbirne | Mélange Noir | Weißbrot

NEUJAHR'S SNACK

Deftiges Chili con Carne

Sour Cream | Jalapeños | Cheddar | Koriander | Bauernbaguette

Geschmolzener Raclettekäse vom Grill | Vegi

Kleine Kartoffelchen | feines Essiggemüse

Karamellierter hausgemachter Kaiserschmarrn

Zwetschgenröster | Vanillesauce

Alternative Vegane Gerichte:

APERRO

Mini-Cornetto | vegan

Rauchige Kartoffelcreme | Meerrettich | Dill

VORSPEISE

Karotten Tatar

Estragon | Schwarzbrot

SUPPE

Pastinaken Cappuccino | vegan

Pastinakenschaumsüppchen | Riesling | Milchschaum

HAUPTGERICHT

Kraut und Rüben | vegan

Geschmorte Gelbe Beete | Riesling-Rahm Kraut | Kartoffel-Mousseline | eingelegte Aprikosen