



Silvester im Rosmarin

Rote – Beete – Carpaccio mit Apfelmarmade dazu pochierte Jacobsmuschel mit Zitronengrassschaum

(auch vegetarisch möglich mit gerösteten, salzigen Macadamiaspalten)

red beete carpaccio with apple marinade, toasted poached mussel with lemongrass foam
(vegetarian with roasted, salty macadamias)

oder

Wildterrinen vom wilden Schwein und Fasan an Feldsalat mit Kartoffelspeckdressing und gebackenen Kirschtomaten

Wild rhinos of wild pork and pheasant, field salad with potato bacon dressing and baked cherry tomatoes

Klare Tomatensuppe mit gebackenen Morcheln und Wildkräutern

Clear tomato soup with baked morels and wild herbs

„Surf and Turf“ - Duett vom Rinderfilet und Kaisergranat auf Babykarotten in Honig-Senf-Butter geschwenkt mit hausgemachten Krokettchen

„Surf and Turf“- Duet of beef fillet and quark chanterelle on baby carrots in honey-mustard-butter and homemade croquettes

oder

Lachsfilet im Lilakartoffelrösti mit Aioli auf Limettenschaum

Salmon fillet with purple potato rosti and Aioli on lime foam

oder

Trüffel angehauchter Tofu in Wirsingröllchen auf Sandornschaum

Truffles of tofu in savoy cabbage rolls on sandorn foam

Bratapfel an Cranberrycreme

Baked apple with cranberry cream



4 - Gänge- Menü für 65,00€ inkl. Glas Sekt