



SILVESTERMENÜ

RESERVIERUNG 17:00 ODER UM 20:00 UHR

AMUSE BOUCHE

Dattel im Speckmantel | Kürbis | Balsamico

I. GANG

GARNELEN CEVICHE | Karotte | Zwiebel | Limette | Johannisbeere
KAROTTENTATAR | Sesam | Zwiebel | Limette | Johannisbeere

II. GANG

FAGOTTINO | Fenchel | Safran | Sultanine | Pinienkerne | Chili

III. GANG

MARONENSÜPPCHEN | Reine Claude | Haselnuss | Rosenkohl

SORBET

Quitte | rote Bete | Kombucha

IV. GANG

ZERLEI VOM WEIDERIND | Kartoffel Pavé | Sellerie | Grünkohl | Moosbeere* | Pfifferlinge*
SELLERIE | Kartoffel Pavé | Grünkohl | Moosbeere* | Pfifferlinge*

PRE DESSERT

S'more | Marshmallow | Butterkeks | Kakaosorbet

V. GANG

JERSEY BRIE | Brioche | Schmelzzwiebel | Sauerkirsche

4 GÄNGE 115
VEGETARISCH 105
I. II. IV. und V. Gang
WEINBEGLEITUNG + 55

5 GÄNGE 135
VEGETARISCH 120
WEINBEGLEITUNG + 65

Reservierung ausschließlich mit Vorkasse möglich.

Anzahlung im Restaurant oder per Überweisung.

Alle Zutaten aus kontrolliert biologischem Anbau | DE-ÖKO-006 | *Wildfang/-sammlung | ♀ vegetarisch