

Heilig Abend 5-Gang-Menü

Hausgebeizte Fjordlachsforelle,
Krähenbeeren-Frischkäse,
fermentierter grüner Apfelsalat,
Pumpernickel-Crumble

Wildveloute, Trüffel-Ravioli

Mandarinensorbet, Scheureben-Perlen,
kandierte Limettenschale

Rosa gebratener Dry Age Kalbsrücken,
Thymianjus, gebratener Kräuterseitling,
Kartoffel-Selleriepüree

Gewürz-Blondie, Pfefferkirschen,
Waldmeister-Baiser, Mandeleis

Silvester 7-Gang Gala Abend
„Red Carpet“

Gebeiztes Entenbrusttartar, Sellerie-Apfelsalat,
Schwarze-Nusscreme

Zweierlei von der Makrele, Coeur de Boeuf,
weißes Bohnenpüree

Getrüffelte Topinambur Cremesuppe, sautierte
Kammuscheln,
Tomatenextrakt

Confiertes Saibling, Kartoffelschaum,
fermentierter Birnen-Spitzkohl

Hagebuttensorbet, Rosmarin-Espuma,
Champagner

Dreierlei vom Bayrischem, wilder Brokkoli,
geschmorte Baby Rote Beete, gepickeltes
Pastinaken Püree

Karamellcreme, confierte Kumquats,
Johannisbeeren-Coulis