



Silvestermenü

31. Dezember 2022

ab 19.00 Uhr

Amuse Bouche

~~~

Gebeizter Saibling | Purple Haze Karotte | Limettengel | Basilikumkresse

~~~

Beef Tatar XO | Champignons |
fermentierter Knoblauch | knusprige Erdäpfel

~~~

Geräucherte Ente | Rote Rübe | Ziegenkäse Ricotta

~~~

Flusskrebstascherl | Flusskrebs Bisque | geflämmtter Lauch

~~~

Steinbuttfilet | Ofensellerie | Lardo | Dashi-Buttersauce

~~~

Kalbsfilet | Mini Gnocchi | Camembert | Erbsen | Schwarzer Trüffel

~~~

Mangostan | Valrhona Schokolade | Tahiti Vanillecrème | Mango

~~~

Petits Fours

Preis pro Person EUR 195,-

Änderungen vorbehalten.