

## SILVESTERMENÜ

Gebeizter Espresso | Lachs | Homemade Focaccia | Schwarzwurzelmousse | Gurke | Frisée

oder

Gebeizter Sellerie | Gurke-Wildkräutersud | Radieschen | Heidelbeeren

\*\*\*

Weisse Tomatensuppe | Trüffel | Bunte Tatar Bruschetta | Chili öl

oder

Hokkaido- Kokossüppchen mit asiatischem Hauch VEGAN

\*\*\*

Jakobsmuscheln – Risotto Schwarz – Passe Pierre

oder

Gegrillte Porchini - Risotto Schwarz- Passe Pierre VEGAN MÖGLICH

\*\*\*

Winter Sorbet VEGAN

\*\*\*

Hirschrückenfilet – Varlhona Jüs- Krokette – Kohlsprosse

oder

Wellington von der Gold Rübe | Viola Püree | Safran-| Garnelen Aioli VEGAN MÖGLICH

\*\*\*

Soufflierte Kastanie | Feigen | Casissorbet

oder

Sticky Toffee | Feigen | Casissorbet VEGAN

109 € inkl. Wasser und 1 Glas Sekt  
149€ inkl. Wasser, 1 Glas Sekt & Weinbegleitung

## NEW YEARS EVE MENU

Cured Espresso | Salmon | Homemade Focaccia | Black Salsify Mousse | Cucumber | Frisée

or

Cured Celery | Cucumber-Wild Herb Broth | Radish | Blueberries

\*\*\*

White Tomato Soup | Truffle | Colorful Tartare Bruschetta | Chili Oil

or

Hokkaido-Coconut Soup with an Asian Touch VEGAN

\*\*\*

Scallops – Black Risotto – Passe Pierre

or

Grilled Porcini – Black Risotto – Passe Pierre VEGAN OPTION AVAILABLE

\*\*\*

Winter Sorbet VEGAN

\*\*\*

Venison Filet – Varlhona Jus – Croquettes – Brussels Sprouts

or

Wellington of Golden Beet | Viola Purée | Saffron | Shrimp Aioli VEGAN OPTION AVAILABLE

\*\*\*

Souffléed Chestnut | Figs | Blackcurrant Sorbet

or

Sticky Toffee | Figs | Blackcurrant Sorbet VEGAN

€109 incl. water and 1 glass of sparkling wine  
€149 incl. water, 1 glass of sparkling wine & wine pairing