Silvester 2026

Glas Cremant aus der Loire 9,00

Gruß der Küche

***

Flusskrebs-Terrine mit geröstetem Grünkohl
und Flug-Mango

***

Pastinaken-Cremesuppe mit seinem -Öl
und Parmaschinken-Crostini

***

Sorbet

***

Rehrücken – heimische Jagd - auf Burgunder-Reduktion
Petersilienwurzel und Maccaire-Kartoffeln
Oder
Seeteufel-Medaillons auf Gemüseperlen
Champagne-Sauce und wilder Reis
Oder
Hausgemachte Ravioli gefüllt mit
Ziegenkäse Limette und geröstetem Pfeffer
auf Salbeibutter

***

Dunkle Valroha-Schokolade und Mandel

89,00 Pro Person
Vegetarisch 84,00 Pro Person
Änderungen vorbehalten