



VEGETARISCHES SILVESTER MENÜ

HORS D'OEUVRES

AMUSE BOUCHE

WALDPILZMOUSSE

Pilzgelee, Hagebutte, eingelegte Pilze, Fichtennadelmoos, Rote Zwiebel, Kräuterfocaccia, Kapuzinerkresse

TOPINAMBURCREMESUPPE

Haselnussmilch, Périgord Trüffel

ONSEN-EI

Geräucherter Kartoffelschaum, Pumpernickelerde, Radieschen, gepickelter Apfel

MANDARINENSORBET

Rosmarininfusion

GESCHMORTE URKAROTTE UND GERÖSTETER SELLERIE

Fermentierte Knoblauchjus, Macadamiacrumble, Wildpreiselbeere

ZITRONENGRASSÜPPCHEN

Eingelegte Nashibirne, Champagnergranité

MOUSSE VON VALRHONA SCHOKOLADE

Blutorange in Texturen, Tonkabohneneis

7 GANG-MENÜ | 85.00 EUR

inklusive Champagner Cocktail zum Aperitif

Die angegebenen Preise sind in Euro ausgewiesen und beinhalten das Bedienungsgeld sowie die gesetzliche Mehrwertsteuer.