



Unser Silvestermenü
Feiert mit uns den Jahreswechsel...
Beginn um 19 Uhr

Fingerfood zum Sektempfang



Rote Beete mariniert | Gelée von schwarzer Johannisbeere |
Haselnusscrème | Crunch | Kräuter | Cassis Dressing



Fenchel mariniert | Mandarinenfilets | Mandarinenöl |
Estragon Dressing | Quinoa Crunch



Shiitake & Kräuterseitlinge | in Hefebutter geschmort |
Zwiebel-Sherry Reduktion | frittierte Schalotten | Thymianöl



3erlei vom Blumenkohl |
Gebratene Blumenkohlröschen | Blumenkohlpüree | Blumenkohl Cous Cous
| Safran Velouté | geröstete Mandelblättchen | Schnittlauchöl



Hausgemachter Raviolo | Spinat, schwarzer Knoblauch, Tofu-Ricotta Füllung
| Gemüse Essenz | Basilikumöl



Gebackene Maronen | Portweinjus | Schwarzkohl Chip & Püree |
Knusper vom Buchweizen | karamellisierte Quittenwürfel



Apfelsorbet | Shisosirup | Miniknusper vom Apfelchip |
leichter Calvados Schaum oder alkoholfrei mit Apfelessig Gelée



Dunkle Schokolade Ganache | Tonkabohne | Gel von Blutorange |
Crumble von Kakaonibs & Pistazie | Sorbet von Blutorange

Pro Person 90 €
inklusive einem Gläschen Prickelndem zum Anstoßen

