



Silvester Menü

31.12.22

Kürbisconfit

mit Haselnusscreme, Rucola und Haselnussstreusel
12,00 €

Gedämpftes Doraden Filet

auf cremigem Trüffelspinat
14,00 €

Geschmorte Kalbsbäckchen

in Primitivo-Rotwein-Sud
mit Knollensellerie-Püree, Karotten und Haselnussstreusel
22,00€

Warmes Pistazienfondant

mit goldenem Milcheis
(Kleiner Pistazienkuchen mit flüssigen Kern.)
12,00€

Menü pro Person: 60,- €

New Year's Eve Menu

31th of December

Pumpkin confit

with hazelnut cream, rocket salad and hazelnut crumble
12,00 €

Steamed filet of gilthead

on truffled creamy spinach
14,00 €

Braised veal cheeks

in red wine sauce
with celeriac purée, carrots and hazelnut crumble
22,00€

Warm pistachio fondant

with „golden milk ice cream“
(Small pistachio cake with a liquid heart.)
12,00€

Menu price per person: 60,- €