

Silvestermenü 2025

*Lachs im Gamba-Mantel
an Hummermayonnaise und Kaviar*

~ ~ ~

*Savoie Rolle an kräftiger Gemüsejus
mit Wurzelgemüse und Erdnüssen*

~ ~ ~

*Steinpilzessenz
mit Pistazien-Kikok-Ravioli*

~ ~ ~

*Saltimbocca vom Seeteufel an Safransauce
mit grünem Spargel und Semi Dry Tomate*

~ ~ ~

*Grüner Aperó
mit Orangensorbet und Moskouskaya*

~ ~ ~

*Rinderfilet Rossini an Madeirasauce
mit wildem Brokkoli und Kartoffel-Bellini
oder*

*Eifeler Rehrücken im Weißbrotmantel an Preiselbeerjus
mit wildem Brokkoli und lila Mandelkroketten
oder*

*Weißwein-Tomaten-Risotto an Rosmarinjus
mit wildem Brokkoli und gegrilltem Kräutersseitling*

~ ~ ~

*Winterliches Eis gebacken im Brioche an Limettencrème
auf Zwetschgenragout und Spekulatius-Flippe*

119 € | Pers. inkl. Glas Champagner um 0 Uhr

Einlass: 18 Uhr – Start Menü: 19 Uhr – Ende Menü: ca. 23:30 Uhr - Zapfenstreich 2 Uhr