

Silvestermenü



GRUSS AUS DER KÜCHE

Ricotta-Kartoffelblini mit feinem Lachstatar

I.

Wachtelbrust auf Feigenconfit
mit Brioche, gerösteten Pistazien und
Portweinjus

II.

Kastaniencremesuppe
mit eingelegten Whiskey-Datteln

III.

Kabeljaufilet auf Erbsen-Trüffelpüree
mit Beurre blanc

CHAMPAGNER-SORBET

IV.

Duett vom Salzwiesenlamm
Filet unter Parmesan-Kräuterkruste und rosa
gebratenes Lammkarree-Crépinette
mit Bohnenvariation, gefüllter Polenta und
Gewürztraminer-Sauce

V.

Desservariation des Jahres 2026

