

Silvester Menü 2025

Gebratene Gambas auf einem Feld-Romá-Salat in Grana-Padano-Dressing und Früchten

Curry-Creme-Suppe mit Dill und geräuchertem Trave-Aal

Gebratenes Kabeljaufilet auf Rote-Bete mit Meerrettichsauce und Schupfnudeln

Hausgemachtes Mango Sorbet

Rinderfilet von der deutschen Färse mit Pfefferrahmsauce auf Kartoffel-Pilzpüree und Brokkoli-Röschen

Apfel-Sanddornschnitte mit Nougat-Parfait

4 Gänge+ Sorbet (Fischgang entfällt) 89€ p. P. inkl. Begrüßungspunsch (Einlass ab 16:45 Uhr/Start Menü 17:30 Uhr/Ende 19:45 Uhr)

5 Gänge+ Sorbet 115€ p. P. inkl. Begrüßungspunsch (Einlass 20:15 Uhr/Start Menü 20:45 Uhr/Ende 23:15 Uhr) Vegetarisch/Kinder/Änderungswünsche wegen Unverträglichkeiten etc. auf Anfrage.

