

Silvestergala

2021/2022

Menu

Amuse Bouche

Hausgemachtes Gänseleber-Parfait auf Brioche



Asiatisch gebeizter Eismeer Saibling im Kohlenetz
mit Wildkräutern, eingelegtem Ingwer
und Zitronen - Dressing



Hausgemachte Trüffel-Tagliatelle
mit frisch gehobeltem Winter Trüffel



„Beef Tea“
mit kleinen Pilzen



Ravioli gefüllt mit Medaillon vom Atlantikhummer
an ein zwei Saucen



Sorbet von der rosa Grapefruit



Dreierlei vom Kalb
-Filet, geschmorte Bäckchen und Bries-
kleines Gemüse, Vadouvan Perlgrauen und Nusskartoffeln



Weißer Weinbergpfirsich
mit Mandelrahmeis und Holunderblütensabayon

Nach-Mitternacht-Küchenparty

mit französischer Rohmilchkäseauswahl, Austernbuffet,
bayerische Weißwürste, hausgeräucherter Lachs,
ungarische Gulaschsuppe, Rollmöpfe,
Nürnberger Rostbratwürstchen auf Sauerkraut
und italienischer Landschinken

inklusive einem Glas Champagner zum Aperitif

Menü € 179,00

Beginn 18.30 Uhr