

Silvester Menü 2025/26

Duett vom hausgebeizten Bio Lachs mit Blini und zweierlei Kaviar

Krustentier Schaum Suppe mit Kokos Garnelen

(Steinpilz Risotto mit Wachtel Brüstchen in Miso Marinade)

Medaillon vom Rinderfilet mit gebratener Gänseleber, Kartoffel

Sesammousse und Schokoladen Mousse mit Champagner Beeren

4-Gänge-Menü 115

5-Gänge-Menü mit Steinpilz Gang 135

~ ~ ~

Reservieren Sie sich Ihre Flasche zum Anstoßen auf der Terrasse

Crémant de Loire Rosé	59
Intanto Castelfeder Winzersekt Südtirol	89
R de Ruinart Brut Champagne AOC 0,75 l	135
Rosé Champagne AOC 0,75 l	175
Rosé Champagne AOC 1,5 l	310
Dom Pérignon, « Vintage » Brut Champagne AOC	365

In Klammer () kleine Portionen

Als Bargeldlose Zahlung akzeptieren wir EC Karten, ab Mindestumsatz von 40,00 €

Europa meets Asien