

## 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 €