



Silvestermenü

*Es wird am Abend auch eine vegetarische Version des Menüs geben.

DREIERLEI APÉRO

Gebackener Kartoffel-Lolli | Trüffelmayo | Schnittlauch
Rindertatar | Geröstetes Butter-Brioche | Imperial Kaviar
Königspastete | Label Rouge Lachs | Sauerrahm

VORSPEISE

In Nussbutter confierter Winterkabeljau

Junger Spinat | Croutons | Bio-Eigelbcreme | Riesling-Kabinett Schaum

SUPPE

Lobster Cappuccino

Hummerschaumsuppe | Milchschaum | Cognac

ZWISCHENGANG

Cremige Trüffel-Pasta

Hausgemachte Garganelli | Buttersauce | Wintertrüffel | Schnittlauch

HAUPTGERICHT

Tranchen vom rosa gebratenen Grain Feed Roastbeef – Kochwerkstatt's Wellington Style
Balthasar Ress »Caviar« Pinot Noir-Jus | Champignons | Blätterteig | Pastinakenmousselin

DESSERT

Winter-Birnen-Bellini

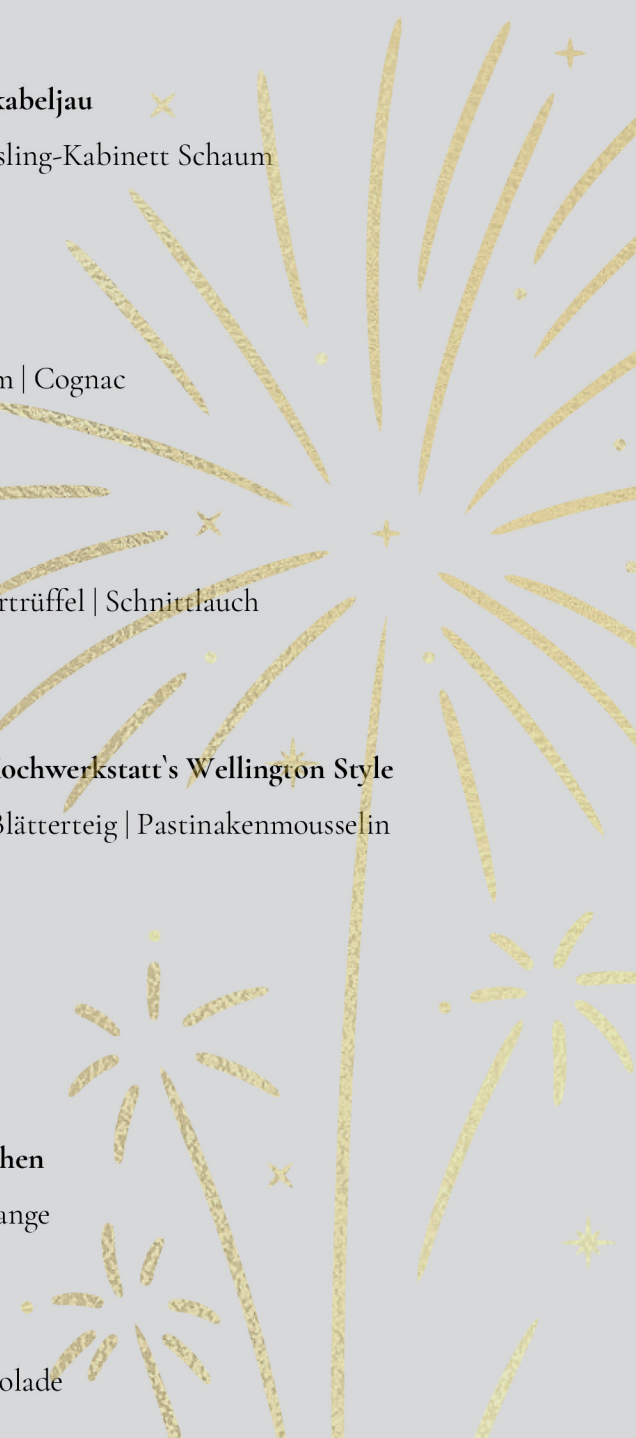
Slush | Rosmarin | Gin

Schokoladen-Krokant Hörnchen

Tonkabohnen-Creme | Blutorange

Eclair

Pistazie | Kirsche | weiße Schokolade





Neujahrsnack

Hausgemachter Zwiebelkuchen | würzigem Speck

Allgäuer Käseknöpfe | würziger Bergkäse | dreierlei Zwiebeln

Zwetschgenstrudel | Vanillesauce | Marzipan

Gulaschsuppe | bunte Paprika | Kartoffel | Sauerrahm

Hot Dog Bar

Frankfurter Würstchen | Röstzwiebeln | saure Gürkchen | allerlei Saucen

