

Silvester 6-Gang Menü

Leinenfang Yellow Fin Thunfisch | Fenchel | Grapefruit | Taggiasca Olive | Kalamansi Mayonnaise

2019 Atalante | Caino Blanco | Bodegas Attis | Rias Baixas - Galizien

Handgeschnittener Tatar vom Werdenfelser Kalb | schwarzer Trüffel aus dem Piemont | Wachtelei | Petersilien-Öl

2020 Lange Nebbiolo Perbacco aus der Magnum | Nebbiolo | Az. Ag. Vietti | Piemont

Ravioli mit Selleriecreme | Scampo | Krustentier Schaum | Pistazie

2020 La Montagne | Grenache Blanc, Clairette, Bourboulenc | St. Jean du Barroux | Rhône Sud

Wildfang St. Pierre Filet | Kartoffel-Safran-Mousseline | karamellisierter Spitzkohl | Orangen Beurre Blanc

2000 La Time | Listan Blanco | Bodega Llanos Negros | La Palma – Kanaren

Dry aged Rinderfilet | Happy Entenleber | Kürbis Püree | Schwarzkohl | Dattel | Five Spice Jus

2016 Aria di Caiarossa | CF, CS, Syrah, Merlot, Alicante | Az. Ag Caiarossa | Toskana

Gianduja Cremeux | Haselnuss-Schokoladen Erde | Acai Sorbet | Portwein Kirschen

2020 Dolcenera – Vino da uve stramature | Brachetto | Cascina San Michele | Piemont

6-Gang Menü: 150,00€

Weinbegleitung 6-Gang: 78,00€

Alkoholfreie Begleitung 6-Gang: 51,00€

Bei Unverträglichkeiten oder Allergien fragen Sie bitte nach unserer Allergen-Karte

Alle Preise in Euro, inkl. Bedienungsgeld und 19% MwSt.

Vegetarisches Silvester 6-Gang Menü

Pilz-Cashew Foie Gras | fermentierte Wildheidelbeere | Brioche | Feldsalat

2022 Burja Noir | Pinot Noir | Burja Estate | Slowenien

Oida Topfen (Münchner Käse Manufaktur) | zweierlei Beete | Granatapfel | Kresse

2022 Primmavera Paestum Rosato | Aglianico | Az. Ag. Salvatore Magnoni | Kampanien

Ravioli mit Selleriefüllung | Nussbutter | Kräuterseitlinge | schwarzer Piemont Trüffel

2018 Posadero Blanco | Viura, Calagrano | Vinas Silenciosas | Rioja

Zweierlei Topinambur | sautierter Spinat | Onsen-Ei | piemontesische Haselnuss

2023 Grüner Veltliner Federspiel aus den Gärten | Weingut Nikolaihof | Wachau

Gebackener Butternut Kürbis | Kürbiscreme | Schwarzkohl | Dattel | Miso Jus

2020 Lange Nebbiolo Perbacco aus der Magnum | Nebbiolo | Az. Ag. Vietti | Piemont

Gianduja Cremeux | Haselnuss-Schokoladen Erde | Acai Sorbet | Portwein Kirschen

2020 Dolcenera – Vino da uve stramature | Brachetto | Cascina San Michele | Piemont

6-Gang Menü: 135,00€

Weinbegleitung: 6-Gang 78,00€

Alkoholfreie Begleitung: 6-Gang: 51,00€

Bei Unverträglichkeiten oder Allergien fragen Sie bitte nach unserer Allergen-Karte
Alle Preise in Euro, inkl. Bedienungsgeld und 19% MwSt.