Silvestermenü 2026

VEGETARISCH

zur Begrüßung

1 Glas Crémant Pinot Rosé
von der Weinmanufaktur Gengenbach-Offenburg

Amuse Bouche
ein kleiner vegetarischer Gruß aus der Küche

***

Petersilienwurzelcremesuppe
mit karamellisiertem Apfel, Haselnuss-Crunch und Kräuteröl

***

Variation von der Roten Bete
mit Ziegenfrischkäse-Mousse, Himbeere und Granatapfelkernen

***

Gebratene Kräuterseitlinge
an Champagnerschaum auf Blumenkohlcreme
und knusprigem Kartoffelstroh

***

Selleriesteak im Kräutermantel
an Spätburgunderjus mit geschmortem Spitzkohl
und Kartoffel-Sellerie-Püree

***

Pfirsich auf Crunchboden
mit Aprikose und Sauerrahmeis

Menüpreis 81€ p.P.

Bitte teilen Sie uns mit, falls Sie eine
Lebensmittelallergie haben.

Die Kinder dürfen sich selbstverständlich etwas von unserer Kinderkarte aussuchen.

Wir wünschen Ihnen einen guten Start ins neue Jahr!