Silvestermenü 2026

zur Begrüßung

1 Glas Crémant Pinot Rosé
von der Weinmanufaktur Gengenbach-Offenburg

Amuse Bouche
ein kleiner Gruß aus der Küche

***

Petersilienwurzelcremesuppe
mit karamellisiertem Apfel, Haselnuss-Crunch und Kräuteröl

***

Variation von der Roten Bete
mit Forellenmousse-Tropfen, Himbeere und Granatapfelkernen

***

Confierter Seesaibling
an Champagnerschaum auf Blumenkohlcreme
und knusprigem Kartoffelstroh

***

Entenbrust sous-vide-gegart
an Portweinjus mit geschmortem Spitzkohl
und Kartoffel-Sellerie-Püree

***

Pfirsich auf Crunchboden
mit Aprikose und Sauerrahmeis

Menüpreis 87€ p.P.

Bitte teilen Sie uns mit, falls Sie eine vegetarische Alternative wünschen oder Sie eine Lebensmittelallergie haben.

Die Kinder dürfen sich selbstverständlich etwas von unserer Kinderkarte aussuchen.

Wir wünschen Ihnen einen guten Start ins neue Jahr!