



SILVESTER MENUE

Kreiert von unserem Küchenchef Serkan Tunca

APERITIF

(mit oder ohne Alkohol)

AMUSE BOUCHE

- Gruß aus der Küche -

VORSPEISEN VARIATION

Hausgebackenes Dinkel-Pastinakenbrot
Kürbis-Walnusspaste
Fermentierter Rote Beete Salat
Petersilien Espuma

+ ein Glas Wein (0,2 l)

HAUPTSPEISE

Beete Ravioli mit Süßkartoffel-Maronen-Füllung
Tomatenkonfitüre
Kartoffelstroh

+ ein Glas Wein (0,2 l)

DESSERT

Orangenparfait
Himbeerragout
Nuss-Mohn-Crunch

+ ein Digestif

pro Person 45,- EUR

Getränke werden separat berechnet

pro Person 59,- EUR

inkl. Wein und Digestif wie beschrieben

