

New Year's Eve Menu

Crunchy tacos

sweet potato mousse | sour cream | Beluga caviar

Knusprige Tacos

Süßkartoffel Mousse | Sauerrahm | Beluga-Kaviar

~

Seared king crab

Osetra caviar | romanesco | ginger butter Sauce

Gebatene Königskrabbe

Osetra Kaviar | Romanesco | Ingwer-Butter-Sauce

~

Open raviolo

veal sweetbreads | scampi | white truffle

Offener Raviolo

Kalbsbries | Scampi | weißer Trüffel

~

Black Cod

asparagus | lime | Perigourdine sauce

Schwarzer Kabeljau

Spargel | Limette | Perigourdine Sauce

~

Pigeon Wellington

rainbow carrots | chanterelles | Bordelaise sauce

Taube Wellington

Bunte Karotten | Pfifferlinge | Sauce Bordelaise

~

Exotic fruit tartar with green tea ice-cream

Tartar aus exotischen Früchten mit Grüntee Eiscreme

~

New Year's Eve delight

Silvesterdessert

~

Petit Fours & Praline

Petit Fours & Praline

Plant based New Year's Eve Menu

Crunchy tacos

sweet potato mousse | pepper cream | eggplant caviar

Knusprige Tacos

Süßkartoffel Mousse | Pfeffercreme | Auberginenkaviar

~

Burned leek in the wood fire

ceps ragout | Perigourdine

Im Holzfeuer gebrannter Lauch

Steinpilzragout | Perigourdine-Sauce

~

Caramelized parsnip soup

coconut | parsnip bhaji

Karamellisierte Pastinaken Suppe

Kokosnuss | Pastinaken-Bhaji

~

Riso Carnaroli

fennel cream | white truffle

Riso Carnaroli

Fenchelcreme | weißer Trüffel

~

Slow cooked eggplant

tamarind | roasted onion | white bean puree

sanft gegarte Aubergine

Tamarinde | geröstete Zwiebel | weißes Bohnenpüree

~

Exotic fruit tartar with green tea ice-cream

Tartar aus exotischen Früchten mit Grüntee-Eiscreme

~

New Year's Eve Dessert

Silvesterdessert

~

Petit Fours & Pralinen

Petit Fours & Praline