

***“Das Besondere fängt
dort an, wo die Normalität aufhört!”***



Silvester 2023/2024

Das Gala-Menü

**Zarter Aufstrich von der Artischocke an
selbstgebackenen Brotvariationen**

**Apfelbouillon mit Mandarinenpolenta
und Garnelen**

**Bruststück von der Poularde an grünem Pak Choi und
schwarzem Vollkornreis**

**Reibekuchen mit Pistazien und Austernpilzen
an Birnen-Senf-Soße begleitet von Pilgermuscheln**

**Schweinefilet gefüllt mit karamellisiertem Apfel und
Schalotten, dazu servieren wir grünen Spargel im Speck-
Basilikum-Rahm und Püree von gebackener
Süßkartoffel**

Gefrorenes von der Petersilie und Bananen

€ 72,00

vegetarisches Menü



***"Das Besondere fängt
dort an, wo die Normalität aufhört!"***

Silvester 2023/2024

Das Gala-Menü

**Zarter Aufstrich von der Artischocke an
selbstgebackenen Brotvariationen**

**Apfelbouillon mit Mandarinenpolenta und scharfem
Porree**

**Frittierte Schafskäse an grünem Pak Choi und
schwarzem Vollkornreis**

**Reibekuchen mit Pistazien und Austernpilzen
an Birnen-Senf-Soße begleitet von Tofu Würfeln**

**Wirsingroulade gefüllt mit karamellisiertem Apfel,
Maronen und Schalotten, dazu servieren wir grünen
Spargel im Basilikum-Rahm und Püree von gebackener
Süßkartoffel**

Gefrorenes von der Petersilie und Bananen

€ 68,00