

SILVESTER IM HERZOG

Silvester Menü inkl. Weinbegleitung 250€

Einlass: 18:30 | Menü Beginn 19:00

—

Rote Beete | Pumpnickel | Ziegenkäse

Tatar | Rauchfisch | Imperial Caviar

Geflügel Consomme | Ravioli | Pilz

Jakobsmuscheln | Petersilienwurzel | Haselnuss

Kartoffeln | Ei | Spinat | Trüffel

Zander | Spitzkraut | Beurie blanc

Sorbet (Überraschung)

Rosa Tafelspitz | Petersilienpüree | Rosenkohl | Birne

Cheesecake | Beeren | Rubischokolade

Käse | pochierte Feige

SILVESTER IM HERZOG

Veganes Silvester Menü inkl. Weinbegleitung 250€

Einlass: 18:30 | Menü Beginn 19:00

—

Rote Beete | Pumpernickel | Veganer Feta

Auberginen-Tatar | Senf | Veganer Caviar

Consommé | Ravioli | Pilz

Veganer Lachs | Petersilienwurzeln | Haselnuss

Kartoffeln | Spinat | Trüffeln

Sellerie | Spitzkraut | Buchweizen

Sorbet (Überraschung)

Kürbis | Graupen | Rosenkohl | Birne

Schoko Mousse | Beeren

Käse | pochierte Feige