

SILVESTERMENÜ 2024

Vegetarisch

Apéritif

Fongd'oeuvre

Portweifeige mit Ziegenkäsecreme
& piemonteser Haselnuss

Oeuf au plat

Falsches Spiegelei auf sautiertem
Blattspinat mit schwarzem Trüffel

Soupe

Klare Kürbisessenz mit Wurzelgemüse
& pickled Kürbis-Dumplings

Ravioli

Steinpilzravioli mit Edamame
& weißem Portwein

Sorbet

„Americano“-Traube

Céleri

Dreierlei vom Knollensellerie mit Kartoffel-
Baumkuchen, Gemüsejus mit altem
Balsamico und Marillen-Chutney

Fromage

Pecorino - Tête de Moine - Gouda

Dessert

Mousse von französischen Esskastanien
mit Cassis Ganache, gepufftem Mais
& Kaki-Gel

Menüpreis 100 €