



Wir segeln Richtung 2022...

Aperitif:

Empfangs Champagner



Vorspeise

Hummersüppchen mit Jacobsmuschel
Lobster soup with scallop



Zwischengang nach Wahl

Gelbflossen Tunfischtatar mit Avocado-Crème
Yellow fin Tuna tatar with avocado cream

Rote Bete Tatar mit karamellisierten Nüssen
Beetroot tatar with caramelized nuts



Hauptgang nach Wahl

Seeteufel in Bernaise-Safransoße
Monkfish in Bernaise saffron sauce

US Beefsteak

Beilagen / Side dishes:

Kartoffeln-Maronen-Stampf mit Trüffel
Smashed chestnut & potatoes with truffle

Zucchini-Nest mit geschmorten Tomaten
Zucchini nest with stewed tomatoes

Süßer Abschluss

Winterliches Dessert-Duett

Für Veganer und Vegetarier können wir gerne ein Alternativ Menü anbieten – sprechen Sie uns an.

Karten für Ihr Silvester-Dinner erhalten Sie in unserem Restaurant oder per E-Mail
Anfrage zum Preis von 110 Euro pro Person.

Bitte beachten Sie, dass in unserem Restaurant die 2G Regel gilt.