



AHO I!

WIR SEGELN RICHTUNG 2024...

Glas Champagner



Hummersüppchen mit Lachs-Kräuter Farce | *Lobster soup with salmon-herb farce*



Jacobsmuschel auf Mango-Salsa | *Scallops with mango salsa*



Limetten-Basilikum Sorbet | *Lime-basil sorbet*



Südamerikanisches Rinderfilet mit Jus

Halbe Languste mit Kräuterbutter

Beilagen / Side dishes:

Kartoffeln-Stampf mit Trüffel | *Smashed potatoes with truffle*

Zucchini-Nest mit geschmorten Tomaten | *Zucchini nest with stewed tomatoes*



Lebkuchen-Pralinen mit Zimt-Panna Cotta | *Gingerbread pralines with cinnamon panna cotta*

*Karten für Ihr Silvester-Dinner erhalten Sie in unserem Restaurant oder per E-Mail Anfrage zum Preis von 139 Euro pro Person.*