

Silvester - Menü 2025



Tatar vom Ofen-Sellerie

Zimtblüte | Zwetschge | Kaffeeöl | Wildzigarre

Wildpilz-Essenz

Pinienkerne | Quitte | Maultäschle

Cheesecake

Kartoffelcrumble | Kaviar | Zitrusfrüchte |
geflämmt Saibling | Schnittlauch

Kalbsfilet und Rotschalengarnele

Erbse | Estragon | Marille | Cannelloni

oder

Cannelloni gefüllt



Steinpilze | Erbse | Estragon | Marille

„Biene auf Apfel“

Bienenwachsparfait | Apfel-Texturen |
Sauerteig | Blütenpollen | Haselnüsse

Menüpreis 5-Gang 85,- €

Menüpreis 3-Gang 59,- €

Vorspeise/Hauptgang/Dessert

Die Kosten umfassen das Menü
inkl. Amuse-Gueule sowie Brot und Brotaufstrich

Wir bitten um Reservierung!



Nachhaltig & Frisch



Regional & Gesund



Kreativ & Leidenschaft