

Silvester-Menü 2021



Amuse bouche

Zimmerer Hirschschenken

angeräuchert, Tannenwipfelmarinade, eigene Quitte,
gesalzener Hefenzopf, Pfefferkrokant

Tomatenessenz „Bouillabaisse-Style“

Miesmuscheln, Rotgarnele, Calamaretti, Bottarga, Blätterteig, Kräuter

Blaukraut-Datschi, Walnuss-Crumble, Essig-Zwetschgen
Karamell-Ziegenkäse, frittiertes Fasskraut

Bio Maishähnchenbrust, Treuchtlinger Trüffel, eckige Knödel,
Petersilie: von der Wurzel bis ins Blatt, aufgeschäumte Waldpilzcreme

Dessert-Degustation
„Sonnen.Glück“

Menüpreis 5-Gang 69 €

Menüpreis 3-Gang 45 €
Vorspeise/Hauptgang/Dessert