

Silvester MENÜ

Appetit-Happen

„Gugelhupf vom Bio-Saibling“

Dicke Bohne, Passionsfrucht, Mandarine, Fenchelsamen

„Entensuppn“

Enten-Bouillon, Feldsalat, Rotkohl-Kimchi, Raviolo, Pistazie

„Onsenei“

Bieswang / Pappenheim
-1 Std. bei 64° C-

Trüffel-Marshmallow, Bamberger Krumbeere, Petersilienöl

„Tafelspitz vom Altmühltaler Weiderind“

-rosa sous vide mit Heu aromen gegart-

Senfschalotte, Portwein PX, Mais,
Ratatouille-Schmand, Polenta-Zapfen

„Karotte trifft Quitte“

Sandorn, Karamellschokolade, Walnüsse, Eis