



Silvestermenü 17 / 18

Auftakt

Geschmorte Schwarzwurzeln und Fenchelcreme
an Wildkräutersalat mit Kurkuma-Vinaigrette

Aufschwung

Maronen-Sherrycremesuppe mit Thymiancrêpe

Intermezzo

Portobello mit Nuss-Dijonschmelz im Mangoldmantel gebacken
Süßkartoffelpüree | Kirschtomaten-Feigen-Konfit

Hauptgang

Tempehroulade mit Lauch-Paprikafüllung an Burgunderjus
getrüffeltes Pastinaken-Spinatgratin | Rote Bete

Dessert

Gateau von Schokolade, Nougat und Quitte
Pistaziencreme | Espressocrunch | glasierte Kaki

49 € pro Person