

Auflakt

Knuspriger Grünkohl & karamellierte Butterrübenwürfel
auf gezupften Wintersalaten | Himbeer-Mohn-Vinaigrette

Aufschwung

Steinpilzcremesuppe mit Schwarzwurzeln & getoasteten Pecannüssen

Intermezzo

Geschmorter Topinambur auf gebratenen Breznknödeln
Rote Bete | Thymian-Zitronencreme

Hauptgang

Hackbraten mit Maronenfüllung an Zwiebeljus
sautierter Rosenkohl | Sellerie-Haselnusspüree

Dessert

Mousse von der weißen Schokolade
Heidelbeer-Tapioka-Pudding
Espresso-Krokantstrudel mit Birnenkompott

59 € pro Person

Silvestermenü 2019/20