

## SILVESTER MENÜ

---

### KULINARISCHE EINSTIMMUNG

SYLTER GRAUES MIT AUFGESCHLAGENER BUTTER

OLDENBURGER GÄNSESCHINKEN

---

### AMUSE BOUCHE

KALBSTARTAR | CROISSANT | EIGELBCREME

SAIBLING | KAVIAR | SALZ-ZITRONE

KÜRBIS- INGWER PRALINE

\*\*\*

### CEVICHE VOM HUMMER

LIMETTE | KRÄUTER ÖL | ROTE BETE | PINIENKERNE

ODER

### GERÖSTETE URKAROTTE

SELLERIE | ZITRONE | MANDEL | AVOCADO

\*\*\*

### SÜßKARTOFFEL-BIRNEN CREME SUPPE

SCHNITTLAUCH | RETTICH | HASELNUSS

\*\*\*

### CONFIERTER FJÖRD LACHS

AUBERGINE | ZITRONENGRAS | ERDNUSS | SPINAT

ODER

### GEBACKENES ERBSENBÄLLCHEN

HUMMUS | KERBEL | CHILI | APFEL

\*\*\*

BASILIKUM SORBET AUFGEGOSSEN MIT TERRE AL PIANO

RINDERFILET MIT GEHOBELTEM WINTERTRÜFFEL  
PETERSILIENWURZEL | PFLAUME | MORCHELN |  
TOPINAMBUR

ODER

FERMENTIERTE STECKRÜBE  
RATATOUILLE | THYMIAN | LILA KARTOFFEL | BERGAMOTTE

\*\*\*

VARIATION VON DER PISTAZIE  
CRUMBLE | ENGELSHAAR | SCHOKOLADE

---

## SILVESTER MENÜ

EINE KULINARISCHE EMPFEHLUNG UNSERES KÜCHENTEAMS ZUM JAHRESWECHSEL.	150€
AUF WUNSCH EMPFEHLEN WIR IHNEN GERNE DIE PASSENDE WEINBEGLEITUNG DAZU.	65€

---

IM MENÜ IST EIN GLAS LAURENT PERRIER BRUT CHAMPAGNER ZUM APERITIF INKLUSIVE.