



SILVESTER MENÜ

31.12.2025

WIR SIND AM 31. DEZEMBER
VON 17 BIS 22 UHR FÜR SIE
DA!

MENÜ

APERITIF

SEKT MIT HOLUNDER UND
HIBISKUSBLÜTE

7,00 €

SHIITAKE PILZ-CAPPUCCINO
MIT ROSMARIN-CROSTINI

7,80 €

VORSPEISE

WINTERSALAT - RAFFINIERTE
KOMBINATION
SERVIERT IN EINEM HONIG-
HIMBEER-WALNUSS-DRESSING,
ERGÄNZT DURCH EIN KOMPOTT
AUS ZWERGORANGEN UND ZART
GERÄUCHERTE ENTENBRUST

12,80 €

HAUPTGANG

KÖSTLICHES DUETT AUS
KALBSFILET UND RÜCKEN

GENIESSEN SIE EIN DELIKATES
DUETT AUS DEM FEINSTEN
KALBSFILET UND RÜCKEN, ZART
IN BUTTER GEBRATEDEN.
DAZU SERVIEREN WIR IHNEN:
VANILLE-MÖHRCHEN, GELBE
MINI-PATISSONS
UND GRÜNE ZUCCHINI
ALL DAS AUF EINEM BETT VON
SAFRAN-FETTUCCINE,
GARNIERT MIT AUSGEWÄHLTEN
BLÜTEN

36,80 €

TOURNEDOS VOM
ANGUSRINDERFILET
VERFEINERT MIT EINEM
MANTEL AUS
SERRANOSCHINKEN
AUF EINER ROTWEIN-
SCHOKOLADENSauce
DAZU SERVIEREN WIR IHNEN:
VANILLE-MÖHRCHEN, GELBE
MINI-PATISSONS
UND GRÜNE ZUCCHINI
ALL DIES WIRD BEGLEITET VON
EINEM KARTOFFEL-
KRÄUTERGRATIN,
GARNIERT MIT AUSGEWÄHLTEN
BLÜTEN

38,60 €

GENIESSEN SIE EIN ZART ROSA
GEBRATENES REHRÜCKENSTÜCK
AUS DER REGION,
DAS VON BUTTERSTEINPILZEN
AUF EINER SCHWARZEN
HEIDELBEERSAUCE BEGLEITET
WIRD.
DAZU REICHEN WIR SPECK-
RAHMROSENKOHL UND
HAUSGEMACHTE
HASELNUSSSPÄTZLE, DIE MIT
AUSGEWÄHLTEN BLÜTEN
GARNIERT SIND

38,80 €

DESSERT

ÜBERRASCHENDE
DESSERTKREATION DES
KÜCHENCHEFS

OBEN VERZIERT MIT EINEM GLANZ
AUS ECHTEN BLATTGOLDFLOCKEN

*22 KARAT**

8,90 €

4 - GÄNGE MENÜ
FÜR NUR 64,80 €