

Silvestermenue 2025

*Lachssashimi leicht angebraten an Teriyakilack und Wasabicrispies
auf Campari-Orangenfilets und Wildkräutersalat
Lightly seared salmon sashimi with teriyaki lacquer and wasabi crispies
on Campari orange fillets and wild herb salad*

*Rinderfilet „Stroganoff“
mit getrüffelem Kartoffeltörtchen & Gemüseschiffchen
Beef fillet „Stroganoff“
with truffled potato tartlet and vegetable boat*

*Schokotraum
Schokoladenmousse auf Mandel-Haselnuss-Knusperteig an Himbeer-Mangospiegel, garniert mit
Beeren
Chocolate-Dream
Chocolate mousse on almond-hazelnut crispy dough with a raspberry-mango glaze, garnished with
berries*

€ 95,00/Person