

# Silvestermenü 2025

4-gängig

„Gerne informieren wir Sie über allergene Zutaten in unseren Speisen“  
„We gladly inform you about allergens in our dishes“

Gebratene Jakobsmuscheln im Spinatmantel  
mit getrüffeltem Sellerieschaum

*Fried scallops wrapped in spinach,  
served with truffled celery foam*

+++

Pastinakencremesuppe

*Parsnip cream soup*

+++

Gebratenes Kalbsfilet mit Madeirajus,  
Morcheln, Babygemüse und Kartoffelfondant

*Roasted fillet of veal with Madeira sauce,  
Morels, young vegetables and potato fondant*

+++

Espressoparfait mit Haselnussbaiser und Whiskykaramell

*Espresso parfait with hazelnut meringue  
and whisky caramel*

€ 85,- pro Person

Zuzüglich Gedeck € 3,50 pro Person – *plus cover charge of € 3,50 per person*  
Um Reservierung wird gebeten - *Reservation is requested*

Preise in EURO inklusive Steuern und Abgaben, exklusive TIP  
Ab 20 Euro akzeptieren wir gerne alle Kreditkarten

# Silvestermenü 2025

*Vegetarisch*

4-gängig

„Gerne informieren wir Sie über allergene Zutaten in unseren Speisen“  
„We gladly inform you about allergens in our dishes“

Lauwarmer Ziegenkäse mit Honig-Balsamico-Feigen  
*Warm goat's cheese with honey-balsamic vinegar-figs*

+++

Pastinakencremesuppe  
*Parsnip cream soup*

+++

Hausgemachte Steinpilzravioli mit Kräuterbutter,  
Paradeiser und Parmesan  
*Homemade Porcini mushroom ravioli with herb butter,  
tomatoes and Parmesan cheese*

+++

Espressoparfait mit Haselnussbaiser und Whiskykaramell  
*Espresso parfait with hazelnut meringue  
and whisky caramel*

€ 56,- pro Person

Zuzüglich Gedeck € 3,50 pro Person – *plus cover charge of € 3,50 per person*  
Um Reservierung wird gebeten - *Reservation is requested*

Preise in EURO inklusive Steuern und Abgaben, exklusive TIP  
Ab 20 Euro akzeptieren wir gerne alle Kreditkarten