

Das Silvester – Menü 2026

1. Gang

Nori Lauch Rolle

Rote Beete Crème, Shiso Purple Kresse & Furikake Crunch

2. Gang

Vegetarische Topinambur Suppe

mit Lauch-Öl Tropfen

Hauptgang

Rehnüsse im Speckmantel

mit Wildjus & Feige, Rahmpolenta & gerösteter Rosenkohl

oder als vegetarische Variante:

„Lamm-Medaillons“ von Juicy Marbles

aus pflanzlichem Protein mit vegetarische Pilzjus & Feige,
Rahmpolenta & gerösteter Rosenkohl

Dessert

Weißer Schokomousse

mit Champagner-Bratapfel-Kompott & gebrannten Cashew Nüssen