

Silvestermenü Fisch

Zur Begrüßung 1 Glas Champagner

Gerostete Octopus auf Topinambur Veloute Portwein Reduktion und Zucchini Würfel

Cannelloni mit Wolfbarsch Rot Garnelen Füllung auf Leicht Hummer sauce

Seezunge Röllchen mit Wild Lachs auf Violett Kartoffel mit Vongole in Safran Fond

Weißer Schokosouffle mit Mangosorbet

91,50

Silvestermenü Fleisch

Zur Begrüßung 1 Glas Champagner

Tartare vom Riderfilet in Reis Waffel Chips Granatapfel und Trüffel Mayoereme

Ravioli mit Rhei Maroni Füllung in Barolo Parmesan Schaum und Oliven Crumble

Geschnörkelt Rinderbraten mit Bratapfel Filet dazu Maroni Püree und Romanesco

Ingwer Orange Creme Brûlée

89,50

Champagne

Jean Paul Deville (0,1)	12,00
Brut Rose Conte Vistarino (0,1).	9,50
Prosecco Superiore Valdobbiadene (0,1)	6,90
Moët & Chandon (0,75)	130,00

Rotwein

Primitivo di Manduria DOC 2024 / Passione Segreta / Puglia	4,7	11,0	33,-
Ripasso DOC 2021 / La Cengia / Veneto	5,1	11,7	35,-
Cabernet Sauvignon IGP 2021 / Carapetto / Marche	6,2	10,8	43,-

Weißwein

Custoza DOC 2024 / Il Pignetto / Bussolengo	4,7	11,0	33,-
Roero Arneis DOC 2024 / Pescaya / Piemonte	5,9	13,5	41,-
Lugana DOC 2024 / Menegotti / Lombardia	5,1	11,7	35,-

Um Mitternacht bieten wir unseren Gästen wie jedes Jahr die laut Tradition glückbringende italienische Linsen an und freuen uns darauf, gemeinsam das Feuerwerk anzuschauen