

Brot und Dip

---

Amuse Bouche

Sous-vide gegartes Flanksteak | Rote Bete Risotto  
Meerrettich-Schaum

---

Vorspeise

Tatar vom Gelbflossenthunfisch | Wildkräuter  
Wasabi-Espuma

---

Suppe

Krustentier-Schaumsüppchen  
Riesengarnelenschwanz | Trüffelöl

---

Zwischengang (nur bei 7 Gang Menü)

Hausgemachte Ravioli mit Kalbfleischfüllung  
Staudensellerie-Walnussragout | Kräuterschaum

---

Sorbet (nur bei 7 Gang Menü)

Cassis-Sorbet | Prosecco

---

Hauptgang zur Wahl

Tranchen vom Rinderrücken | Balsamicojus  
Sellerie-Kartoffelpüree | Confierte Tomaten

oder

Saiblingsfilet vom Grill | Champagner-Schaum  
Kartoffelkrapfen | Fenchel

---

Dessert

Schokoladenbrownie  
weißes Valrhona-Schokoladenmousse  
vergoldete Früchte

31. Dezember 2019 | Beginn: 19 Uhr