



WELCOME 2023

UNSER MENÜ FÜR DEN NEUJAHRBRUNCH

Starter

- Roastbeef rosa, schwarze Knoblauchmayo, Kichererbsencreme, gebrannte Misonüsse
- Vitello Tonnato, Essigradi, Kapernfritt, Olivensponge, Rucolakaviar
- Gebeiztes Pink- Lachs- Tatar, Rote Beete, Red Moon Apfel, Kartoffelchip
- Hummer Ragout fin
- Jakobsmuschel, beurre blanc, Spinat- Mandelpesto, Tomatenmarmelade
- Gebackene Auster, Austermayo, Kartoffelcreme, Schwartenpopcorn
- Gerösteter Blumenkohl, Edamame, Cranberrys, Koriander
- Zwiebelkuchen, Pistazie
- Birnen Rote- Beete Bruschetta, Gorgonzola, Thymian- Walnüsse
- Vebrannte Aubergine, Salzzitrone
- Speck- & Käseauswahl

Suppe

- Oxtail claire, Maultasche
- Sellerie- Birnensuppe
- Hang Over Soup

Vegetarisch:

- Jackfruit-Frikasee-Strudel
- Pilz-Lasagne, Spinatpasta, Parmesanbechamel

Hauptgänge

- Zander Saltimbocca, Kürbis- Graupenrisotto
- Zampone, Belugalinsen, Erbsenpüree, Schwarte, Estragon
- Kalbsbäckchen, Pastinaken- Eichenlaubpüree, Bohneninvoltini
- Chilli Con Krake, Fonduechip
- Smoked Brisket, Grapefruit- Spitzkraut, Ofenkartoffel
- Sauerbraten vom Hirsch, Quitten- Blaukraut, Servietten- Knödel
- Asia Schweinebauch, wilder Brokkoli, Papaya, Erdnuss, gebratener Reis
- Ossobucco, Sternanis, Kartoffelgratin, Gemüsegremolata
- Wildroulade, Birnen- Wirsing, Walnusgnocchi

Dessert

- Eierlikör Tiramisu
- Gewürznußbrownie
- Mousse au chocolat
- Hopfen Panna Cotta, Mandarine, Honig