



Silvester 31.12.2024

Aperitiv ab 18:00 Uhr Menübeginn 19:00

**Carpaccio von der roten Eismeergarnele
Krustentiermayo | Winterradiccio | kandierter Rhabarber**

Carpaccio of red arctic shrimp
Crustacean mayo | Winter radicchio | candied rhubarb

„French toast“

Tatar vom werdenfelser Ochsen | Wintertrüffel | gepickelter Sellerie

"French toast"
Tatar from the Werdenfels ox | Winter truffle | pickled celery

Bayerisches Milchkalb

**Tournedos alla rossini | Entenleber | junger Spinat | Pfifferlinge
pommes fondantes | Marsala Jus**

Bavarian veal
Tournedos alla rossini | duck liver | young spinach | Chanterelles
fries fondantes | Marsala Jus

Bretonischer Steinbutt

Kürbis aus Mantua | Schwarzkohl | schwarzer Wintertrüffel

Breton turbot
Pumpkin from Mantua | Black cabbage | black winter truffle

Mousse von Tahiti Limette und Ingwer

Mandelbiscuit | Sichuan-Pfeffer-Eis

Tahitian lime and ginger mousse
Almond biscuit | Sichuan pepper ice cream

155,00 € p.P

Kindermenü bis 5 - 12 Jahre 49,00 €

Kinder bis 5 Jahre frei