



## **SILVESTERMENÜ 2026**

### **AMUSE-BOUCHE**

Gruyère-Gougère · Trüffel-Schnittlauch-Frischkäse

### **VORSPEISENVARIATION**

#### **Zweierlei Lachstatar vom hausgebeizten und rohen Lachs**

Geröstete Sesam-Mayo · Pumpermichel-Crumble mit getrocknetem Apfel · Yuzu-Menthol-Gel

#### **Rosa Roastbeef**

Trüffelcreme · Eingelegte Schalotten · Kartoffelstroh

#### **Ziegenkäse-Crème brûlée**

Cassisfeige · Kürbis in zwei Texturen

### **HAUPTGANG ZUR WAHL**

#### **Gebratene Lachsforelle auf der Haut**

Zweierlei Kartoffelbaumkuchen · Aromatisierter Blumenkohl

Champagner-Beurre-blanc · Forellenkaviar

**oder**

#### **Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust**

Zweierlei Kartoffelbaumkuchen · Geröstete Pastinake

Cranberry-Entenjus

### **INTERPRETATION DER BIRNE HÉLÈNE**

Birnendessert · Weißer Schokokies

Gebrannte Mandeln · Zartbitterschokoladen-Ganache

**100 € pro Person**

