

6-GÄNGE- MENÜ



SILVESTER 2026

CLASSIC

Gruß aus der Küche

Geräucherte Wildentenbrust,
Apfel, kandierte Walnüsse,
Petersilienwurzel-Püree

Vitello Tonnato vom Kalbsfilet,
Thunfisch-Creme,
gebackene Kapern, Zitrone,
Tomatenraspel, Pflücksalat

Getrübte Süßkartoffel-Cremesuppe,
Kürbiskerne, Spieß mit argentinischer
Rotgarnele, Croutons

Steinbuttfilet, Rote-Bete-Risotto,
gebackener Rucola, Nussbutter, Belper Knolle

Cassis-Sorbet mit
Veuve Clicquot-Champagner

Tranchen vom „Ostermüller“ Rinderfilet,
Purple Curry, Zuckerschoten,
Mini-Mais, confierte Kirschtomate,
Kartoffel-Sellerie-Püree, Morcheljus

Eclair, Minzeis, Himbeercoulis, Blattgold, Beeren

VEGETARISCH

Gruß aus der Küche

Canapé vom Kober Wald-und-Wiesen-Käse
mit Tessiner Feigensenf

Verdure „Tonnato“
Scheiben von Gemüse, vegane Thunfisch-
Creme, gebackene Kapern, Zitrone,
Tomatenraspel, Pflücksalat

Getrübte Süßkartoffel-Cremesuppe,
Kürbiskerne, Spieß mit mariniertem
Gemüse, Croutons

Kräuterseitling, Rote-Bete-Risotto,
gebackener Rucola, Nussbutter, Belper Knolle

Cassis-Sorbet mit
Veuve Clicquot-Champagner

Wirsingroulade,
Purple Curry, Zuckerschoten,
Mini-Mais, confierte Kirschtomate,
Kartoffel-Sellerie-Püree, Morchel-Rahm-Sauce

Eclair, Minzeis, Himbeercoulis, Blattgold, Beeren