



Silvester

2024/2025

Quinoa-Tricolore-Salat

mit Wurzelgemüse, geräucherter Aubergine und Mediterranen Kräutern,
an Mousse aus Ziegenkäse mit Granatapfelperlen

Schloßkastanien-Süppchen

mit Pancetta-Crumbel und schwarzem, gehobeltem Wintertrüffel

Loup de Mer

Wolfsbarsch-Filet aus dem Wildfang mit Romanaherzen-Salat, feiner Dill-
Zitronen-Vinaigrette, serviert mit Knollensellerie-Püree

Zur Geschmacks-Neutralisierung zwischen den Gängen

Sorbet aus Grand Cru Champagner mit Erdbeer-Perlen, aufgegossen
mit Rose-Champagner

Filet vom Simmentaler Rind

an Cranberry-Pfeffer-Jus, serviert mit einem Spieß aus Portobello-Pilzen
und Griechischem Mastello-Käse aus Chios

Schokoladen-Tonkabohnen-Törtchen

aus Passy-Schokoladencreme und Schokoladenmousse mit Tonkabohnen auf
knusprigem Boden mit Trockenfrüchten, serviert mit Mandarinsorbet

Preis pro Person 74,50€

Kinder zwischen 6 und 12 Jahren zahlen den halben Preis

Beginn mit dem Aperitif 18.30 Uhr

Menübeginn um 19.00 Uhr Das Restaurant schließt um 23.00 Uhr

Änderungen vorbehalten, veg. Option nach Vorbestellung möglich

Unsere Öffnungszeiten während der Feiertage

24.12.24 Geschlossen 25./26.12. ab 12.00 durchgehend geöffnet Küche bis 21.00Uh

01.01.2025 & 02.01.2025 Geschlossen