



SILVESTERMENÜ 2025/2026

Kleiner Gruß aus Kreta

Kretische Bruscetta mit Käsecreme und Avgotaracho dazu servieren wir ein Glas Champagner

ERSTER GANG

Getrübte Schwarzwurzelsuppe mit Karamellisierten Datteln Und Kressevielfalt

ZWEITER GANG

Babyspinat-Salat an Blätterteigröllchen mit einer Füllung aus Zucchini, Dill und Feta-Käse, mit geröstetem

Sesam an Tahin- Balsamico-Vinaigrette

DRITTER GANG

Triade

Riesengarnele, Oktopus und Babycamamari vom Grill, auf Beluga-Linsensalat mit Granatapfelkernen

VIERTER GANG

Zur Geschmacks-Neutralisierung zwischen den Gängen

Hausgemachtes Zitronensorbet mit frisches Minze und Mastix-Likör

FÜNFTER GANG

Short Rib

48 Std. geschmorte Rinderrippchen, in feiner Rotweinreduktion, an Petersilienwurzel-Püree mit Wildbroccoli

SECHSTER GANG

Pralinen-Parfet mit feiner Bourbon Vanille Creme, Halvas - Mousse und feinsten Varlhona-Schokolade

PREIS PRO PERSON 79,50€

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 24.12.25 geschlossen 25./26.12. ab 12.00

durchgehend geöffnet Küche bis 21.00 Uhr.

01.01.2026 geschlossen