

Menü

31.12.2024

Amuse Bouche

Symbiose aus Trüffelbutter an Oliven,
Rosmarin und Gänseleberparfait
- Dazu reichen wir ein warmes Brioche -

Vorspeise

Gefülltes Carpaccio Röllchen vom
Wagyu Rind mit Pilztapenade

oder

Geräuchertes Gemüsetartar an Tzatziki

Hummel grüßt

Zwischengang

Risotto mit Jakobsmuscheln und wildem Brokkoli

oder

Risotto mit Waldpilzen

Hauptgang

Rinderfilet an cremigem Karottenpüree
auf einem Rotwein-Orangenspiegel

oder

Wolfsbarschfilet mit geräuchertem Gemüsepüree
auf Pfifferlingsauce und knusprigem Fenchel

oder

Gegrillte Auberginen gefüllt mit Ziegenkäse
auf Rote-Bete-Mandel-Püree und Wildsalat

Käse vom Buffet

Dessert

Mousse au Chocolat mit
Mango und Eis von roten Früchten

oder

Zitronencreme
an Meringue und Zitronensorbet