



### Silvester Menü 2023

Kulinarische Einstimmung

\*\*\*

Brot & Butter

\*\*\*

Rindertatar [leichtgeraucht] | Meerrettich | Rote Beete

\*\*\*

Sashimi von der Bernstein Makrele | Radiesle süß- sauer | Yuzu- Ponzu | Kimizu

\*\*\*

Essenz vom Wiesentäler Reh | Gemüse-Perlen | Steinpilz- Maultäschle

\*\*\*

Skrei von den Lofoten | Blumenkohl- Nussbutter- Creme | Schnittlauch

\*\*\*

Kalbsfilet | Trüffel | Wirsing | glasierte Karotten | handgerollte Schupfnudeln

\*\*\*

Schwarzwälder Kirsch 2023

### Vegetarisches Silvester- Menü 2023

Kulinarische Einstimmung

\*\*\*

Brot & Butter

\*\*\*

Rote Beete- Tatar [leichtgeraucht] | Meerrettich

\*\*\*

Sennhüttenwirts Frischkäse | Radiesle süß- sauer | Yuzu- Vinaigrette

\*\*\*

Essenz von gegrilltem Wurzelgemüse | Gemüseperlen | Steinpilz- Maultäschle

\*\*\*

Pochiertes Landei | Blumenkohl- Nussbutter- Creme | Schnittlauch

\*\*\*

Kräuterseitling | Trüffel | Wirsing | glasierte Karotten | handgerollte Schupfnudeln

\*\*\*

Schwarzwälder Kirsch 2023

18.30 Uhr Aperitif

19.00 Uhr gemeinsamer Start des Menüs

5-Gänge-Menü, Aperitif und Amuse- Bouche | 90,00 € pro Person

Vegetarisches 5-Gänge- Menü, Aperitif und Amuse- Bouche | 75,00 € pro Person