

31. Dezember "Kulinarischer Jahresabschluss"

Lassen Sie das Jahr mit einem kulinarischen Höhepunkt ausklingen. Genießen Sie bei uns ein 5-Gänge-Gourmetmenü, inklusive Aperitif (110 €)
Selbstverständlich haben wir auch eine vegetarische Variante für Sie (90 €)

Kulinarische Einstimmung

Brot & Butter

Mosaik von der Fjord-Forelle | Gurke | Dill-Öl | Buttermilch-Sud

Vegetarisch: Geschmorte Gurke | Senfkörner | Dill-Öl | Buttermilch-Sud

Pochiertes Landei | Trüffel | Blumenkohl | Schnittlauch-Öl

Skrei & Schweinebauch | Kraut & Rüben

Vegetarisch: Kraut & Rüben | Gersten-Risotto

Kalbsfilet „Rossini“ karamellierte Entenleber | Trüffel-Jus

Vegetarisch: Steinpilz-Ravioli | Kräuterseitling | Vin Jaune | Trüffel

Schwander Mirabelle | Frischkäse-Mousse | Salzkaramell-Eis