Silvestermenü

Menü

KATE & KON Gold Selection Kaviar
mit Wachsdotter und Erdäpfel
dazu ein Glas Pol Roger Brut Reserve
KATE & KON Gold Selection Caviar
with egg yolk and potatoes
served with a glas of Pol Roger Brut Reserve

* * * * *

Marinierter Schwertfisch & Lachsforellenkaviar
mit Pas Pierre und Ur-Karotte
marinated swordfish & salmon trout caviar

* * * * *

Gebackenes Tatar vom Rinderfilet & Trüffel
mit Burratacreme und Salatherzen
backed beef tartare & truffle

* * * * *

Kabeljau mit Süßkartoffel, Rote-Linsencreme
und Schnittlauch-Zitronen-Beurre-Blanc
codfish, sweet potato, red lentils and beurre-blanc

* * * * *

Kalbsrücken vom heimischen Milchkalb
mit Rotkrautpüree und Pistazien-Grießknödel
saddle of vealwith red cabbage
puree and pistachio semolina dumplings

* * * * *

Der süße Start ins Jahr 2027
The sweet start into the Year 2027

Menü € 114,00 + € 6,00 Gedeck
inkl. 1 Glas Champagner zum Aperitif

Happy New Year!