



NEW YEAR'S EVE MENU

I.

Kaisergranat, Sauerrahm, Rote Bete & Haselnuss
Langoustine, sour cream, beetroot & hazelnut

II.

Bio Eigelb, Blumenkohlcreme, Nussbutter & Mandarine
Organic egg yolk, cauliflower cream, nut butter & tangerine

III.

Island Kabeljau, Honigtomate, Sternanis & Passionsfrucht
Icelandic cod, honey tomato, star aniseed & passion fruit

IV.

Filet & Bäckchen vom Schwarzbunten Rind, geröstete Schwarzwurzel & Trüffel-Jus
Beef fillet and cheeks, roasted black salsify & truffle gravy

V.

Opalys Valrhona 33%, Liebesapfel, Salzkaramell & Zuckerwatte
Opalys Valrhona chocolate 33%, glacéed apple, salt caramel & cotton candy

Menü ohne Weinbegleitung / without corresponding wines 105,00

Menü mit Weinbegleitung / with corresponding wines 145,00