



VEGETARISCHES SILVESTER-MENÜ 2023

SAFRAN ARANCINI

Rotkohl und Rosmarin-Honig-Schaum

ROTE BETE CARPACCIO

Gebackener Ziegenkäse, Winterportulak und Orangen-Thymian-Vinaigrette

TOPINAMBUR-TRÜFFELCREME-SUPPE

Nussbitterschaum, Wintertrüffel und Petersilie

GERÄUCHERTER SCAMORZA

Basilikumespuma und Chip & Kaviar von der Ochsenherztomate

GEMÜSEBRATEN WELLINGTON

Wilder Brokkoli, Selleriepüree und Schalottenjus

SCHOKOLADENSOUFFLÉ

Mit flüssigem Pistazienkern an Vanille-Safran-Eis und Champagnerfrüchten

BERLINER ZUM JAHRESWECHSEL



SILVESTER-MENÜ 2023

PRALINE VON DER BARBERIE ENTE

Rotkohlchutney und Rosmarin-Honig-Schaum

ROTE BETE CARPACCIO

Gebackener Ziegenkäse, Winterportulak und Orangen-Thymian-Vinaigrette

TOPINAMBUR-TRÜFFELCREME-SUPPE

Nussbitterschaum, Wintertrüffel und Petersilie

GEFLÄMMTES KINGFISH SASHIMI

Basilikumespuma und Chip & Kaviar von der Ochsenherztomate

SURF AND TURF

Rinderfilet vom Holsteiner Weiderind, Hummerschwanz, wilder Brokkoli und Selleriepüree

SCHOKOLADENSOUFFLÉ

Mit flüssigem Pistazienkern an Vanille-Safran-Eis und Champagnerfrüchten

BERLINER ZUM JAHRESWECHSEL