

SILVESTER GALA-DINNER

VORSPEISE

Hamachi mit Rotgarnelenemulsion,
Ingwer-Shoyu, Pilzen & Lauchstroh

ZWISCHENGERICHT

Ballotine vom Lamm im Spinatmantel auf
Mandel-Hagebutten-Jus & Grünkohl

FISCHGERICHT

Knuspriges Kabeljaufilet auf Kürbis-
Fregola Sarda, Kräuter-Sauerrahm &
Lachsforellen-Kaviar

HAUPTSPEISE

Rosa gebratenes Rinderfilet im Pfeffermantel
auf geräucherter Hochrippe, Sauce Rouennaise,
Kartoffelvielfalt & Zitrus-Karotte

DESSERT

Schokoladen-Kaffee-Mousse mit Brioche-
Hasselnusscreme & Rumbeeren

139€ INKL. APERITIF & FLYING FOOD

VEGETARISCHES GALA-DINNER

VORSPEISE

Salzkohlrabi-Rose mit Ingwer-Shoyu, Pilzen,
Wildkräutersalat & Lauchstroh

ZWISCHENGERICHT

Lauch-Roulade im Nori-Blatt mit Mandel-
Rosinen-Soufflé, Grünkohl & Belper-Knolle

KÄSEGERICHT

Gratinierter Brie auf
Kürbis-Fregola Sarda, Blattspinat
& Weinschaum

HAUPTSPEISE

Selleriesteak Wellington mit
Gemüsejus, Kartoffelvielfalt
& Zitrus-Karotte

DESSERT

Schokoladen-Kaffee-Mousse mit Brioche-
Hasselnusscreme & Rumbeeren

109€ INKL. APERITIF & FLYING FOOD

SILVESTER GALA-DINNER IM SALON MARIE

AUF WUNSCH

5-GÄNGE-WEINBEGLEITUNG

37€ PRO PERSON

Bitte geben Sie bei Ihrer Reservierung als
Anmerkung A, B, C oder D an:

A - GALA-DINNER

B - VEGETARISCHES GALA-DINNER

C - GALA-DINNER INKL. WEINBEGLEITUNG

**D - VEGETARISCHES GALA-DINNER INKL.
WEINBEGLEITUNG**