

Silvesterspeisekarte 2025

Gegrillte Languste mit Kirschtomaten auf Feldsalat 19.50

Tatar vom Rinderfilet 22.80

Burrata mit Mangomantel auf Wildkräutersalat 18.50

Hummerschaumsuppe mit Kartoffelchips 17.80



Linguine mit Hummer 27.50

Hausgemachte Tagliolini mit schwarzem Alba-Trüffel 25.50

Hausgemachte Ravioli mit Hirschfüllung in Barolosauce 24.80



Seeteufel mit schwarzer Sesamkruste dazu gefüllter Safran-Wirsing 37.80

Gefüllte Dorade Rosé mit Algen an Mangold-Gemüse & Pommes Duchesse 39.50

Kalbsfilet in Blätterteig mit Pinienkerncreme dazu Violettekartoffeln & Löwenzahn 37.50

Rinderfilet mit Trüffelcreme dazu Süßkartoffelchips & Brokkolipüree 44.80



Flugmango mit frischen Früchten gefüllt an Himbeersorbet 14.50

Mousse-Duett aus Vanille & Lebkuchen mit Vanilleeis 11.80

Halbgefrorenes mit Marsala-Zabaione 11.50

Espresso „affogato“ mit einer Kugel Vanilleeis 6.60

