

Silvester 2023

Vorspeisen

Fischsuppe <i>mit Croutons und geriebenem Pecorino</i>	16,00
Hausgemachte Steinpilzravioli in Salbeibutter	18,00
Tatar vom Norwegischen Lachs <i>an Belugalinsen und Avocado</i>	18,00
Geräuchertes Entencarpaccio <i>an Parmesanchips und Feldsalat</i>	17,00

Hauptgänge

Geschmorte Kalbsbäckchen <i>mit getrüffeltem Püree und Rotweinsauce</i>	33,00
Rumpsteak <i>an Orangen-Pfeffer-Sauce und Feldsalat</i>	35,00
Hirschgulasch <i>mit Apfel-Rotkohl und Kartoffelkloß</i>	28,00
Tranche vom Kabeljau <i>auf Steinpilzrisotto und schwarzem Trüffel</i>	36,00

Dessert

Granatapfel - Panna cotta	8,00
Pistazien - Crème Brûlée	8,00
Mousse au Chocolat	8,00