



Silvester-Menu

Geräucherte Forellenmousse mit Kräuterpilzen und Frisée

Teriyaki-Lachs mit Lauchzwiebeln und Wildkräutern

Marinierter Lachs mit Apfel, Staudensellerie und Forellenkaviar

Eifler Roastbeef mit Erdnuss, Koriander, Chili und Salsa Verde

Japanische Chicken Nuggets mit Honig und Zitrone

Französisches Maishähnchen auf Schwarzen Linsen

Gerösteter Blumenkohl mit grüner Tahini, Mandeln und Aprikosen

Rote Beete mit Pinienkernen, Korinthen und Granatapfel

Steirischer Kartoffel-Gurken Salat mit Kürbiskernen

Pastasalat mit Nusspesto, Ahornsirup und Rucola

Büffelmozzarella mit Baba Ghanoush und Za'atar Öl

Käseteller mit Birnen-Chutney und Haselnüssen

Joghurtmousse und Lemoncurd mit Mango und Vanille

Himbeer-Schokoladen Zucchotto

Berliner

79,00 €

Mit zusätzlichem warmem Hauptgang:

Wolfsbarschfilet auf Kräuterbeet mit gefüllter Zucchini und Aranchini

oder

Geschmorte Lammstelzen mit Gremolata, Bulgurbällchen, Pak Choy und Erbsen

oder

Gefüllte Bulgurbällchen mit geräuchertem Burrata, Arrabiata und Rucola

89,00 €

Zur Auswahl:

3 Speisen bei bis zu 5 Gästen, 5 Speisen bei bis zu 10 Gästen, 6 Speisen bei bis zu 15 Gästen, 7 Speisen bei bis zu 20 Gästen, 8 Speisen bei bis zu 25 Gästen, 10 Speisen bei bis zu 30 Gästen, ab 35 Gästen sind es 10 Speisen und ab 40 Gästen kochen wir gerne alle aufgeführten Speisen