KLASSISCHES MENÜ

Aperitif: New-Year´s-Kir
(nicht im Menüpreis enthalten)

Helles und dunkles Wurzelbaguette
Grillgemüsecreme | Gesalzene Landbutter | Oliventapenade

Gruß aus der Küche

Kurz gebratene Charloux-Kalbslende
Eigelb-Dijon-Senf-Crème | Rucola

Ziegenkäse im Speckmantel
Birnenragout | Honig | Walnüsse | Feldsalat

Steinpilzessenz
Kräuterravioli

Grünes Apfelsorbet
Vanilleperlen | Laupheimer Sekt Cuvée Brût

Rosa gebratenes Rinderfilet
Schalotten-Portweinjus | Getrüffelter Kartoffelstampf | Wilder Brokkoli

Schokokuchen
Cappuccino-Crumble | Amarena-Eis

Preis pro Person 86 €

VEGETARISCHES MENÜ

Aperitif: New-Year´s-Kir
(nicht im Menüpreis enthalten)

Helles und dunkles Wurzelbaguette
Grillgemüsecreme | Gesalzene Landbutter | Oliventapenade

Gruß aus der Küche

Gebratene Artischocke
Eigelb-Dijon-Senf-Crème | Rucola

Ziegenkäse
Birnenragout | Honig | Walnüsse | Feldsalat

Steinpilzessenz
Kräuterravioli

Grünes Apfelsorbet
Vanilleperlen | Laupheimer Sekt Cuvée Brût

Pilz-Wellington
Getrüffeltes Püree | Schalotten-Portweinjus | Wilder Brokkoli

Schokokuchen
Cappuccino-Crumble | Amarena-Eis

Preis pro Person 68 €