

SILVESTERGALA 2024 - 2025

das klassische menü

Kreiert von Ralph Knebel

KÜRBISALLERLEI

Geeiste klare Kürbissenz, Kürbispapier, Kürbisquiche
Senfkaviar, Kürbistempura
Geräucherte Kürbiscreme und gepickelt



GÄNSELEBER & HERZOGKAFFEE

Parfait, Getrocknetes Kaffeeöl,
Physalischutney, Butterkaramell



HEILBUTT & ST. JAMES KAVIAR

Plankton, Seekräuter, Joghurt



BIRNBAUM'S SAIBLING & BELUGALINSE
Falscher Speckschaum, spicy Spargelpommes



ALBA & WACHTEL

Spinatravioli, Brust, geröstete Molke



HIRSCHRÜCKEN & ARTISCHOCKE
Cremiger Artischocken-Bomba Reis,
Portweinfelige, Salzpistazie



CRU VIRUNGA & YUZU
Mousse, Bisquit, pineapple

Änderungen vorbehalten.

SILVESTERGALA 2024 - 2025

DIE VEGETARISCHE ALTERNATIVE

Kreiert von Ralph Knebel

KÜRBISALLERLEI

Geeiste klare Kürbissessenz, Kürbispapier, Kürbisquiche
Senfkaviar, Kürbistempura
Geräucherte Kürbiscreme und gepickelt



TOPINAMBURFLAN

Spinatsalat, Wintertrüffel



FENCHEL IM SALZTEIG

Plankton, Seekräuter, Joghurt



GERÄUCHERTER SELLERIE

Belugalinse, falscher Speckschaum



BLUMENKOHLBAUM

Blumenkohlschaumsüppchen in der Tasse



SPINATKNÖDEL & EICREME

Schwarzwurzel, Albaschaum



CRU VIRUNGA & YUZU

Mousse, Bisquit, Ananas

Änderungen vorbehalten.