

# SILVESTER MENÜ

## FISCH 82,-

---

### AMUSE BOUCHE

|  
TATAR VOM YELLOW FIN TUNA, LACHSKAVIAR, FRISÉE SALAT

||  
FISCHCONSOMMÉE MIT KLÖSSCHEN VOM CHIEMSEE HECHT UND  
DILLSPITZEN

|||  
BAYERISCHE ‚HONEST CATCH‘ GARNELE AUF ZITRONENRISOTTO  
MIT PARMESANSPLITTERN

IV  
KABELJAUFILET, LACHS, KARTOFFEL, PASTINAKE, SAFRAN

V  
APFEL-MANDEL-TÖRTCHEN MIT PERSISCHER CASSISFEIGE

## VEGI/VEGAN 74.-

---

### AMUSE BOUCHE

|  
SELLERIE CARPACCIO, ROTE BETE TATAR, FRISÉE SALAT, SAKURA  
KRESSE

||  
FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE

|||  
ZITRONEN RISOTTO, KONFIERTER SOJA-KRÄUTERSEITLING, BABY  
KAROTTEN

IV  
VEGAN ‚WELLINGTON‘ (PILZ, KAROTTE, BLAUKRAUT),  
PASTINAKENCREME

V  
APFEL-MANDEL-TÖRTCHEN MIT PERSISCHER CASSISFEIGE

## FLEISCH 82,-

---

### AMUSE BOUCHE

|  
YELLOW FIN TUNA TATAR, LACHSKAVIAR, FRISÉE SALAT

||  
OCHSENSCHWANZ CONSOMMÉE, RINDERMARKKLÖSSCHEN,  
WURZELGEMÜSE

|||  
ZITRONEN RISOTTO, SCHMORFLEISCH VOM BAYERISCHEN  
JUNGBULLEN, PARMESANSPLITTER

IV  
RINDERFILET ‚CAFE DE PARIS‘, POLENTACREME, ROSENKOHL,  
PINIENKERNE, ROSMARIN JUS

V  
APFEL-MANDEL-TÖRTCHEN MIT PERSISCHER CASSISFEIGE

UNSER KÜCHENTEAM HAT SICH GRÖßTE MÜHE  
GEGEBEN, DIESES MENÜ HINSICHTLICH EINER  
BREITEST MÖGLICHEN- UND AUCH MÖGLICHT  
STIMMIGEN GESCHMACKSVIELFALT  
ZUSAMMENZUSTELLEN.

IM FALLE VON ALLERGIEN LASSEN SICH DIE  
GERICHTE SELBSTVERSTÄNDLICH AUSTAUSCHEN.  
WIR MÖCHTEN SIE HERZLICH BITTEN UNS IHRE  
MENÜWAHL BIS 22.12.2024 MITZUTEILEN.

RESERVIERUNGSZEITEN SIND ENTWEDER UM 17:30  
UHR, ODER UM 19:00 UHR.

AB 22:00 UHR KONNTEN WIR EINEN DJ FÜR SIE  
GEWINNEN, DER DIE NACHT ÜBER FÜR EINEN  
GELUNGENEN RUTSCH INS NEUE JAHR SORGT.

SOLLTEN SIE ZUM ANSTOßEN UM 00:00 UHR EINE  
FLASCHE CHAMPAGNER, CRÉMANT ODER PROSECCO  
WÜNSCHEN, SO BITTEN WIR SIE HERZLICH UNS  
IHRE AUSWAHL MITZUTEILEN:

~  
PROSECCO TREVISO DOC BRUT, ‚L'ARS‘,  
MARSURET, GUIA, VENETIEN 31,-€

~  
CUVÉE EXCELLENCE BRUT CRÉMANT DE LOIRE AOC,  
BOUVET-LADUBAY, LOIRE 38,-€

~  
CHAMPAGNE BRUT ‚PRÉFÉRENCE‘, J. LASSALLE,  
CHIGNY-LES-ROSES 84,-€  
LEICHT, FRISCH, UNKOMPLIZIERT, SOUVERÄN

~  
CHAMPAGNE BRUT ‚GRANDE RÉSERVE‘, JANISSON-  
BARADON, EPERNAY 90,-€  
KOMPLEX, TEMPERAMENTVOLL, FRISCH

~  
CHAMPAGNE ROSÉ BRUT ‚MACERATION‘,  
GALLIMARD, LES RICEYS 86,-€

WIR FREUEN UNS AUF IHR KOMMEN.

IHR STEGHOUSE.