

Silvester 2025 | 2026

Feiert mit uns den Jahreswechsel...

Champagnerempfang

Blini | Forellen Kaviar | Crème Fraîche

Menü

Gruß aus der Küche

Jakobsmuschel Carpaccio | Limette | grüne Papaya | Dashi

Rinderconsommée | Wagyu | Crostini ***

Hausgemachte Steinpilzravioli | Trüffelschaum ***

Hummer & Entrecôte | Blattspinat | Petersilienwurzepüree | Jus

Käse "Crazy Bernie Blue" von dem Käse Affineur Kober

Tonkabohnen Cheesecake Espuma | Brombeeren | Minzcrumble

Pro Person 125 €

