YARA

CHEF FESTIVE MENÜ 2025

TAPAS

Knuspriges Nori mit Simmental-Rind-Tatar und Kaviar

Lachs-Tartelette mit Crème Fraîche

Pilz-Cappuccino

SUSHI

Sushi-Auswahl des Küchenchefs

Sashimi-Auswahl des Küchenchefs

Zuzahlung: Frischer Wasabi +16€

VORSPEISEN

Simmental-Rinderfilet-Tatar mit Wagyu-Cecina

Lachs-Tataki mit Mango-Gazpacho und Ponzu

Upgrade: Hummer-Tempura +20€

ROBATA

Wolfsbarsch mit Pilzcreme und Selleriepüree

Upgrade: Halber Hummer +24€ /

Ganzer Hummer (700g) +60€ p.P. (min. 2)

Geschmorter Rehrücken mit Rotkohl

und Kartoffelklößchen

Upgrade: Miyazaki Wagyu A5 +69€

DESSERT

Apfelstrudel mit Vanilleeis

Zuzahlung: Trüffel-Käseplatte +16€

Petit Fours

130€

Die Menüs können sich je nach aktuellem Marktangebot ändern.

YARA

YARA FESTIVE MENÜ 2025

TAPAS

Lachs-Tartelette mit Crème Fraîche

Pilz-Cappuccino

SUSHI

Sushi-Auswahl des Küchenchefs

Zuzahlung: Frischer Wasabi +16€

VORSPEISEN

Simmental-Rinderfilet-Tatar mit Wagyu-Cecina

Lachs-Tataki mit Mango-Gazpacho und Ponzu

Upgrade: Hummer-Tempura +20€

ROBATA

Wolfsbarsch mit Pilzcreme und Selleriepüree

Upgrade: Halber Hummer +24€ /

Ganzer Hummer (700g) +60€ p.P. (min. 2)

ODER

Geschmorter Rehrücken mit Rotkohl

und Kartoffelklößchen

Upgrade: Miyazaki Wagyu A5 +69€

DESSERT

Apfelstrudel mit Vanilleeis

Zuzahlung: Trüffel-Käseplatte +16€

Petit Fours

100€

Die Menüs können sich je nach aktuellem Marktangebot ändern.