

# Silvester menü

## SELEKTION VON TAPAS

Trüffel-Cappuccino  
Knusprige Nori mit Königskrabbe  
Pilzragout mit Kartoffelschaum

## VORSPEISEN

Gillardeau-Auster mit Gurke  
und pikantem Apfelschaum

Hummer-Tataki mit Kaviar, Mango-Gazpacho,  
Passionsfrucht und Ponzu

## SUSHI

Sushi- und Sashimi-Selektion  
des Küchenchefs mit frischem Wasabi

## ROBATA

Gegrillter Wolfsbarsch, Trüffel-Sellerie  
und Beurre Blanc

Gegrilltes Angus-Filet mit Topinambur,  
Portweinsauce und frischem Trüffel  
(Wagyu Miyazaki +25€)

## DESSERTS

Grünes Shiso-Sorbet mit  
Champagner, Beeren und Joghurt  
Haselnuss-Praliné mit  
Karamellcreme und Vanilleeis

## PETIT FOUR

**325€**

*Die Menüs können je nach Verfügbarkeit  
der Produkte auf dem Markt geändert werden.*

# Silvester menü *Vegetarisch*

## APERITIFS

Trüffel-Cappuccino  
Knusprige Nori mit Miso-Aubergine  
Tempura-Brokkoli mit Trüffel-Mayonnaise

## VORSPEISEN

Ziegenkäse-Mousse  
mit Rote Bete und Himbeere

## SUSHI

Vegetarische Sushi-Selektion  
Vietnamesische Frühlingsrolle kalt  
mit Gemüse und Thai-Basilikum

## ROBATA

Gegrillter Daikon mit Kimchi-Ramen,  
Shiitake und Edamame

Polenta mit Süßkartoffelcreme,  
Pickles und Baby-Maiskolben

## DESSERTS

Grünes Shiso-Sorbet mit Champagner,  
Beeren und Joghurt

Haselnuss-Praliné mit  
Karamellcreme und Vanilleeisa

## PETIT FOUR

**325€**

*Die Menüs können je nach Verfügbarkeit  
der Produkte auf dem Markt geändert werden.*