

SILVESTER GALA-BUFFET

OFENFRISCHES BROT¹¹³¹⁷

mit Salzbutter und Dips

EXKLUSIVE AUSTERN-BAR

FRISCHE AUSTERN ZUM PROBIEREN UND SCHLEMMEN

Schnittlauch-Pumpernickel | Zitrone | Himbeeressig

VORSPEISEN

GEBEIZTER WINTERLACHS

Apfel- Senf Kompott

HEISS- GERÄUCHERTER HEILBUTT

Pfeffer

PASTETE UND TERRINE VOM HEIMISCHEN WILD

Preiselbeeren

ROSA KALBSRÜCKEN

Forellencreme/ Kapern/ Forellenkaviar

MINI BURRATA

Kürbis/ Wildsalat

GEGRILLTE PILZE

Rosa Beeren | alter Balsamico

MARINIERTES GEMÜSE UND SALATE

FELDSALAT

Haselnussvinaigrette | Croûtons

GERÄUCHERTE ENTENBRUST

Linsensalat

Topinambur-Schaumsuppe

Bündnerfleisch | Birne

HAUPTGÄNGE

- Am Küchenblock frisch tranchiert -

ROSA US ROASTBEEF - AUS DEM OFEN

MAISPOULARDENBRUST MIT MORCHELN GEFÜLLT

Meersalzlocken | Café de Paris Butter | Pfefferrahmsoße | Chimichuri

FARÖER LACHS

Limetten-Buttersoße | Flusskrebse

- Live und frisch zubereitet -

FRISCHE RIGATONI - AUS DEM PARMESANLAIB

Trüffelsahne

- Beilagen -

getrüffelttes Kartoffelgratin

Walnuss- Spätzle

sautierter Wirsing

Vanille-Möhren

Püree vom Hokkaido

Wurzelgemüse | Petersilie

DESSERT-BUFFET IM RESTAURANT

DUETT VOM WEISSEM UND DUNKLEM MOUSSE

Gewürzorange

TERRINE VON MANDEL UND KAFFEE

Mascarpone Creme | Schokoladenkuchen | beschwipste Kirschen

SORBET VOM ROSECHAMPAGNER

MITTERNACHTSNACK

BERLINER

INTERNATIONALE KÄSE AUSWAHL

Feigensenf | Apfel- Senf Kompott | frisches Dinkelbaguette

- Wir behalten uns Änderungen vor -