

NYE
SAINT-SYLVESTRE
2025

VEGGIE MENU

Amuse

*Safran Pão de Queijo
Kürbis-Linsen Krokette*

Getrübete Waldpilz-Consommé
*Buchweizen-Trüffel-Ravioli, Wintergemüse
Wintertrüffel*

...

Crottin de Chavignol

*warmer Ziegenkäse, Auberginenpüree, Fritée
eingelegte Nashi-Birne, Walnüsse*

...

Gegrillter Kräuterseitling

*Pastinaken-Creme, Maniok-Krokette
Comté, Misodressing*

...

Blumenkohl & „Roquefort-Sauce“

*Blumenkohlpüree, Spitzkohlsalat, geräucherte Mandel
Koriander, Blauschimmelkäse
knuspriger Wildreis*

...

Schokoladen Bavarois

*Joghurt-Juzu-Bavarois, weiße Schokolade
Kakao Shortbread, Valrhona-Schokoladenmousse
Sanddorn-Sorbet & Curd*

139 P.P.

NYE
SAINT-SYLVESTRE
2025

VEGGIE MENU

Amuse

*Saffron Pão de Queijo
pumpkin & lentil croquette*

Truffled Wild Mushroom Consommé
*buckwheat & truffle ravioli, winter vegetables
winter truffle*

...

Crottin de Chavignol

*warm goat cheese, aubergine puree, frisée
pickled nashi pear, walnuts*

...

Grilled King Oyster Mushroom

*parsnips crème, manioc croquette
comté, miso dressing*

...

Cauliflower & „Roquefort-Sauce“

*cauliflower puree, pointed cabbage salad
smoked almond, coriander, blue cheese
crispy wild rice*

...

Chocolate Bavarois

*yogurt - yuzu bavarois, white chocolate
cocoa shortbread, valrhona chocolate mousse
sea buckthorn sorbet & curd*

139 p.p.