

New Year's Day Menu 2025

Thunfisch | Lauch-Panna cotta | Tomatenessenz | Blumenkohl | Silberzwiebeln

Tuna | Leek panna cotta | Tomato essence | Cauliflower | Pearl onions

Thon | Panna Cotta aux poireaux | Essence de tomate | Chou-fleurs | Petits oignons blancs

Champagnerrisotto | Entenleber | Randen | Belper Knolle

Champagne risotto | Duck liver | Beetroot | «Belper Knolle» Cheese

Risotto au champagne | Foie gras de canard | Betteraves | Fromage «Belper Knolle»

Zander | Kapern-Rosinenmousseline | Peperonata | Balsamico | Estragon-Beurre blanc

Pike-perch | Caper-raisin mousseline | Peperonata | Balsamic vinegar | Tarragon-beurre blanc

Sandre | Mousseline de câpres et raisins secs | Peperonata | Balsamique | Beurre blanc à l'estragon

Rindsentrecôte | Kräuterkruste | Bohnen | Gnocchi alla romana | Rosmarinjus

Beef entrecôte | Herb crust | Beans | Gnocchi alla romana | Rosemary gravy

Entrecôte de bœuf | Croûte aux herbes | Haricots | Tranche de polenta au parmesan | Jus au romarin

Crème brûlée | Passionsfrucht-Mangosalat | Schokoladenmousse-Glace

Crème brûlée | Passion fruit mango salad | Chocolate mousse ice cream

Crème brûlée | Salade de fruits de la passion et mangue | Glace au mousse au chocolat

Menupreis | Menu price | Prix du menu

Menu 3 Gänge | courses | plats 115

Menu 4 Gänge | courses | plats 130

Menu 5 Gänge | courses | plats 145