

SILVESTER MENÜ

AUFTAKT

Schaupp Brot | Geröstete Butter | Jamon Bellota | Beef Tatar
Paradies Bowle

•

POGET AUSTER N°1

Bloody Mary | Stangensellerie Granitee
2018 | vodopivec | Origine

•

GEBEIZTER HAMACHI

Algen Tempura | Buttermilch & Kren | Dille | Granny Smith Apfel
2021 | The Barrel | Wakaze

•

TATAR VOM BIO KALBIN

Winter Trüffel | Gänseleber Schnee
2017 | Ried Kittenberg | Gross

•

ATLANTIK STEINBUTT

Champagnersud | Vongole | Erbsenraritäten
Champagne Haton & Filles

•

GEREIFTES DRY AGED RIND

Minestrone Gemüse Vielfalt | Basilikumnage | Parmigiano
2019 | Régnié | Domaine de Vernus

•

MANJARI SCHOKOLADEN MOUSSE-TÖRTCHEN

Mirror Glaze | Bananeneis

•

ABSCHLUSS

Feuerzangenbole | Bleigießen | Rubbellos

•

Jumi Käse

•

Menü Preis 210 € | Gesamte Getränkebegleitung 70 €
Inklusive Wasser