
SILVESTER-MENÜ

Amuse bouche

Schaumsuppe von grünem Apfel
mit Austern und Habermark

Gezupfter Taschenkrebs mit Grapefruitschalencreme
und Schwarzwurzel

Bretonische Jakobsmuschel im Sud aus
Kaiserstühler Szechuanpfeffer und Tamarillo

Steinbutt aus dem Wildfang mit Kapern,
Parmesan und handgerollte Fregola Sarda

Kalbsfilet im knusprigen Strudelblatt,
Sauce aus Perigordtrüffeln und 2-erlei Sellerie

Dessertüberraschung aus unserer Pâtisserie

Petits Fours

Silvester-Menü in 6 Gängen 260 €

Oberbergen, den 31. Dezember 2024