

SILVESTER | NEW YEAR

VEGETARISCHES MENÜ | VEGETARIAN MENUE

Geräuchertes Karotten-Tartar | Gurken-Dill-Sud | Senfkaviar | Cashew
Smoked carrot tartar | cucumber-dill stock | mustard caviar | cashew

Carpaccio von der gelben Rübe | Ziegenkäse-Eis | Holunder-Dressing
Golden beet carpaccio | goat cheese ice cream | elderflower vinaigrette

Karfiol „Wellington“ | Mangold | Salzzitrone
Cauliflower „Wellington“ | chard | salted lemon

Geschmorter Topinambur im Ravioliblatt | eingelegte Zwetschke |
Sellerie

Braised jerusalem artichoke in ravioli leaf | soaked plum | celeriac

Steckrübe in der Maronenkruste | Buchweizen | Kürbis
Swede with chestnut crust | buckwheat | pumpkin

„Goldenes Neues“ – Buttermilch | schwarze Ribisel | österreichisches
Champagner-Gel

„Golden new“ - Buttermilk | black currant | Austrian champagne jelly

€ 99,00 p.P.

SILVESTER | NEW YEAR

FISCH & FLEISCH MENÜ | FISH & MEAT MENUE

Geräuchertes Karotten-Tartar | Gurken-Dill-Sud | Senfkaviar | Cashew
Smoked carrot tartar | cucumber-dill stock | mustard caviar | cashew

Hirsch-Carpaccio | Nüsse | zweierlei Rote Rüben | Nussbutter
Red deer carpaccio | nuts | beet root | brown butter

Lachsforelle „Wellington“ von Gut Dornau | Mangold | Salzzitrone
Salmon trout „Wellington“ from Gut Dornau | chard | salted lemon

BIO Schweinebacke im Ravioliblatt | Flusskrebs vom Gut Dornau |
Sellerie

Organic pork cheek in ravioli leaf | crayfish from Gut Dornau | celeriac

BIO Lammkrone in der Maronenkruste | Buchweizen | Kürbis
Organic lamb crown with chestnut crust | buckwheat | pumpkin

„Goldenes Neues“ – Buttermilch | schwarze Ribisel | österreichisches
Champagner-Gel

„Golden new“ - Buttermilk | black currant | Austrian champagne jelly

€ 129,00 p.P.