



Silvester 2022

Zum Aperitif

Ein Glas Champagner Louis Roederer

3erlei Aperero

I.

Zweierlei Hokkaido Kürbis

Quitte. geräucherter Schmand.

II.

Wildgarnele

roh mariniert. schwarzer Sesam. Salzzitrone. Alge

Vegetarisch

Marinierte bunte Beete

schwarzer Senf. Walnuss. junger Feldsalat

III.

Winterspargel

Schaumsüppchen. Birne. Marone. Ras el- Hanout

IV.

Taunus Forelle

Blumenkohl. Shiitake Pilze. Haselnuss. Teriyaki

Vegetarisch

Pochiertes Freiland Ei

Blumenkohl. Shiitake Pilze. Haselnuss. Teriyaki

V.

Black Angus Rind

Schulter&Filet. fermentierter Pfeffer. Buchenpilze.

geschmorte Pariser Möhre. Pastinakencreme

Vegetarisch

Graupenrisotto

Spinat. schwarzer Trüffel. geschmorte Pariser Möhre. gepuffter Quinoa

Dessert

Unser Schwarzwälder Kirsch

Schokolade. beschwipste Kirsche. Rahm. Bisquite

Menü 125€ inkl. Champagner