Silvester 2026

Wildkraftbrühe
Wildravioli

****

Carpaccio von der gebeizten Lachsforelle – rote Beete –
Meerrettichcreme – Forellenkaviar

****

Orangen-Sorbet
von sizilianischen Bio-Orangen

****

Kalbsfilet – Morchelrahmsoße
Kartoffel-Kürbisgemüse
oder
Rehkeule- Morchelrahmsoße
Kartoffel-Kürbisgemüse

****

Baumkuchensoufflé mit hausgemachtem Vanilleeis

79,--p.P.