



New Year's Eve

MENU*

Amuse-Bouche

Gelbflossen Makrele Quitte, rote Bete, Meerrettich

*Yellow fin mackerel
Quince, beetroot, horseradish*

Rinderbouillon Garnelen Wan Tan

*Beef bouillon
Prawns Wan Tan*

Täubchen Kürbis, Lauch, schwarze Baumnuß

*Squab
Pumpkin, leek, black walnut*

Kalb Schwarzwurzel, Chicorée, Trüffel

*Veal
Black salsify, chicory, truffle*

Limoncello „Zitrone“ Mascarpone, Himbeere

*Limoncello 'Lemon'
Mascarpone, raspberry*

**Menü inklusive Champagner-
begleitung (6 Gläser) & Wasser**

*Menu including Champagne pairing (6
glasses) & water*

321€

**Menü inklusive „free flow“
Champagnerbegleitung & Wasser**

*Menu including free flow Champagne
pairing & water*

409€