



Silvestermenü 2025

Amuse-Gueule

Trilogie vom Yellowfin Tuna
Sashimi | Tatar | Tempura Rolle
Spicy Wakame | Rosa Ingwer | Wasabi | Yuzu Soße

Perlhuhn Consommé
Galantine | Belugalinsen | Gemüsejulienne

Buntbarschfilet sous vide gegart
Walnusskruste | Trüffel Ravioli

Surf & Turf
Black Angus Filet | Riesen Salzwasser Garnele
Thai Spargel | Kartoffelgratin | Portweinjus

Dubai Dream
Pistazienmousse | Valrhona Chips
Crispy Kadayif | Baileys Parfait

Pro Person 175 EUR

Wir wünschen Euch ein genussvolles, gesundes, fröhliches und strahlendes Jahr 2026