

### Starten Sie gemütlich in den Abend

"Marille Sprizz" // 8,50€

alte Marille, Marillennektar, Zitrone, Prosecco aus dem Valdobbiadene und Beeren

"Lillet Wild Berry" // 7,50€

Lillet Vive, Schweppes Wild Berry, Beeren & frische Minze

"Aperol Sprizz" // 7,50€

Aperol, Prosecco aus dem Valdobbiadene Orange & Soda

I Glas Prosecco // 5€ aus dem Valdobbiadene

Alkoholfreier Martini // 6,50€ mit Schweppes white peach und Beeren

# Silvester Menir 80€

Crème Brûlée

von der Gänseleber mit Kumquats und Brioche

Tatar vom Alm Rind mit Schmand und Kaviar

Doppelte Kraftbrühe mit Grießklößchen und Wurzelgemüse

Jakobsmuschel

auf Erbsenpüree, geräuchertem Blumenkohl und Safranschaum

**Limettensorbet** auf Wunsch mit Vodka

Zweierlei vom Kalb

Rosa gebratenes Kalbsfilet & geschmortes Kalbsbäckchen Wintergemüse und Fondantkartoffeln

#### Dessertteller

mit Köstlichkeiten aus unserer Patisserie oder Kleine feine Käseauswahl mit Birnenbrot



## Starten Sie gemütlich in den Abend

"Marille Sprizz" // 8,50€

alte Marille, Marillennektar, Zitrone, Prosecco aus dem Valdobbiadene und Beeren

"Lillet Wild Berry" // 7,50€

Lillet Vive, Schweppes Wild Berry, Beeren & frische Minze

"Aperol Sprizz" // 7,50€

Aperol, Prosecco aus dem Valdobbiadene Orange & Soda

I Glas Prosecco // 5€
aus dem Valdobbiadene

Alkoholfreier Martini // 6,50€ mit Schweppes white peach und Beeren

### Vegetarisches Silvester Menin 80€

**Avocado**Honigtomate & Brioche

Feines Ratatouille mit Erbsenpüree und Parmesanhippe

**Zitronengrassuppe**mit Ingwer, Limetten, Thai-Basilikum,
Chili und Dim-Sum mit Kimchi

**Zweierlei von der Artischocke** krosser Rosenkohl, geräucherter Blumenkohl und Safranschaum

**Limettensorbet** auf Wunsch mit Vodka

"Red Beet Wellington" Rote Beete mit frischen Pilzen und Kräutern im Blätterteigmantel und getrüffelte Sc. Hollandaise

**Dessertteller**mit Köstlichkeiten aus unserer Patisserie
oder
Kleine feine Käseauswahl mit Birnenbrot