



Silvester 2023/2024

Menü

*Entenleber,
Terrine, Portwein, grüner Pfeffer, Brioche*

*Garmischer Alpenforelle,
Teriyaki, Sesam, Fenchel*

*Dashi von geräuchertem Thunfisch,
Kinn vom Bauer Friedls Spanferkel, Wakame*

*Black Tiger Garnele,
roter Thai Curry, Kürbis, Linsen*

*Périgord Trüffel,
pochiertes Freilandeier, rahmiger Spinat*

*Rehkätzrücken,
Preiselbeeren, Waldpilze, Blaukraut, Knollensellerie*

*Gartentrauben,
Taleggio, Schüttelbrot*

*Spekulatius,
Manjari Grand Cru 66% Schokolade, Nashi Birne, Mandarinen*

und/oder

*Käse vom Brett,
Fruchtsenf, Schüttelbrot*

*8 Gang Menü
inkl. ein Glas Champagner als Aperitif
225,- €*