



## **Silvestermenü 2021**

**Klare Kartoffelsuppe  
mit Majoran-Brotchip und Bacon-Marmelade**

**Carpaccio vom Hirsch und Rehpraline  
mit Parmesan-Espuma und Rucola-Pesto**

**Gebratene Tranche von der Lachsforelle aus Eigeltingen  
im Pfeffermantel auf Safran-Polenta  
mit Wurzelsalat und Ingwer-Sud**

**Filet vom Hegauer Rind im Pancetta-Mantel  
auf Karotten-Baumkuchen mit Kartoffel-Crème brûlée  
und zweierlei Trüffel**

**Warmer Maronikuchen  
mit hausgemachtem Zwetschgensorbet,  
Orangen-Espuma und Pistaziencrumble**

**85,-**

*Inklusive Willkommensaperitif und Mitternachtssekt*



**Silvestermenü 2021  
vegetarisch**

**Pastinaken-Essenz  
mit Majoran-Brotchip und Lauch-Marmelade**

**Winterrüben-Carpaccio mit Frischkäse-Praline,  
Parmesan-Espuma und Rucola-Pesto**

**Hausgemachte Frühlingsrolle  
auf Safran-Polenta mit Wurzelsalat und Ingwer-Sud**

**Eingelegter Tofu im knusprigen Pankomantel  
auf Karotten-Baumkuchen mit Kartoffel-Crème brûlée und  
Rote Bete-Jus**

**Warmer Maronikuchen  
mit hausgemachtem Zwetschgensorbet,  
Orangen-Espuma und Pistaziencrumble**

**61,-**

***Inklusive Willkommensaperitif und Mitternachtssekt***