



Silvester-Menü 2024

Antipasti-Gemüse
mit luftgetrocknetem Serrano-Schinken
dazu dünn gehobelte Parmigiano Reggiano Flocken

* * * *

cremiges Topinambur – Süsspchen
mit schwarzem Trüffel aus Istrien verfeinert
dazu hausgemachtes Kräuterbaguette

* * * *

feines Soufflé vom norwegischen Lachs
in einer hausgemachten Rahm-Sauce auf Risotto
mit hausgemachtem Pesto aus frischen Kräutern

* * * *

hausgemachtes Sorbet von der Johannesbeere
im Glas mit Prosecco aufgefüllt

* * * *

zart rosa gebratenes Steak vom Kalbsrücken
mit einer hausgemachten Chili-Walnuss-Kruste gratiniert
an geschmackvoll fruchtigen Orangenjus
dazu Broccoli-Blumenkohl-Flan
und handgerollte Rosmarinbällchen von der Heide-Kartoffel

* * * *

hausgemachtes Pralinen-Mousse au Chocolat
an pikant-süßem Ananaskompott

* * * *

Begrüßung des neuen Jahres
mit einem Glas Sekt, Berliner & Kaffee



2025

