1821

NEW YEARS EVE

SILVESTERMENÜ

BUBBLES & SIGNATURE APERÓ

Kessler Sekt Hochgewächs Rosé | Warmes Brot mit Dips

*



LACHS x EIER

Zart confierter Label Rouge Lachs | Beluga Kaviar

Grüner Apfel | Créme Fraîche | Meerrettich | Dillöl

oder

WALDORF 2.0

Apfel- Sellerie Tatar | Meerrettich Vichyssoise

Sorbet vom Granny Smith | Walnussessig | Belper Knolle

*

TRÜFFELLINSEN „NB STYLE“

Alb Linsen Velouté | Schwarzer Périgord Trüffel

Nussbutter Espuma | Kartoffelcrunch | Schnittlauch

*



WAGYU RIND² BBQ STYLE

Rosa gebratenes Filet & zart geschmortes Short Rib

BBQ Jus | Maistexturen | Paprika Relish | Kartoffelterrine

oder

1821 GEMÜSEGARTEN

Knusprige Kartoffelterrine | Champagner Beurre Blanc

Maistexturen | Fermentiertes Gartengemüse | Rauchöl

*

THE FINAL COUNTDOWN

Mandarine | Weiße Schokolade | Brioche- Joghurteis

Pistaziencrumble | Misokaramell

Menü mit Fisch & Fleisch	119.0 inkl. Aperitivo & Silvester Party Eintritt
Menü vegetarisch	99.0 inkl. Aperitivo & Silvester Party Eintritt