

SILVESTER DINNER 2026

Ein Festmenü voller moderner Aromen und mediterraner Eleganz
Executive Chef Aggelos Bakopoulos

Ein Glas Amalia Brut

*

Der erste Funke

KROKETTE VON GESCHMORTER BLACK-ANGUS RINDERBRUST

Gereifter Käse | Jamón Ibérico

Schwarzer Knoblauch

*

Feuer und Frische

GEGRILLTER BABY-GEM-SALAT

Garnelen | knusprige Hähnchenhaut | Graviera | Caesar-Dressing

*

Waldgeflüster

PILZRAVIOLI

Parmesancreme | Waldpilz-Espuma

*

Der Große Auftritt

BEEF WELLINGTON

Kartoffelpüree | junges Gemüse | Demi-Glace

*

Kurz vor Mitternacht

BROWNIE

weiße Schokolade | Tonkabohne | Salzkaramell-Espuma | Karamell-Tuile

160 € pro Person

Inklusive 5-Gang-Menü, einem Glas Amalia Brut zur Begrüßung
und Mineralwasserpauschale für den ganzen Abend

Wir bitten um Ihr Verständnis, dass wir an diesem Abend leider keine individuellen Rücksichtnahmen auf Allergien und Unverträglichkeiten treffen können.
Ebenso ist es uns nicht möglich, Speisen nachträglich zu ändern oder anzupassen.

SILVESTER DINNER 2026

VEGETARISCH

Ein Festmenü voller moderner Aromen und mediterraner Eleganz
Executive Chef Aggelos Bakopoulos

Ein Glas Amalia Brut

*

Der erste Funke

PILZ-DUXELLES

gereifter Parmesan | Schwarzer Knoblauch

*

Feuer und Frische

GEGRILLTER KÜRBIS

Babyspinat | gegrillter Manourikäse | Granatapfel | Kürbiskerne

Honig-Trüffel-Dressing

*

Waldgeflüster

PILZRAVIOLI

Parmesancreme | Waldpilz-Espuma

*

Der Große Auftritt

BLUMENKOHLSTEAK

Blumenkohlpüree | Gemüse-Demi-Glace | süß-sauer eingelegter Blumenkohl

*

Kurz vor Mitternacht

BROWNIE

weiße Schokolade | Tonkabohne | Salzkaramell-Espuma | Karamell-Tuile

160 € pro Person

Inklusive 5-Gang-Menü, einem Glas Amalia Brut zur Begrüßung
und Mineralwasserpauschale für den ganzen Abend

Wir bitten um Ihr Verständnis, dass wir an diesem Abend leider keine individuellen Rücksichtnahmen auf
Allergien und Unverträglichkeiten treffen können.

Ebenso ist es uns nicht möglich, Speisen nachträglich zu ändern oder anzupassen.

