



# Zollenspieker Silvestermenü

31.12.2022

## APERITIF

to be announced

## AMUSE BOUCHE

Austern & Perlen | Pochierte Austern | Tapioka | Noilly Prat | Kaviar

## MENÜ

Kalte pochierte Entenstopfleber „au Torchon“ | Medjool Dattel

Wolfsbarsch | Safran-Vanille Emulsion | Pastinake | junger Spinat

Hummermedaillon | Bisque | Orzo | Mascarpone

Wachtel Crépinette | Trüffel | Madeira

Geräuchertes Wagyu Rinderfilet | Steinpilzkompott

Passionsfrucht Suspiro

Kir Royal

Auf Nachfrage bei unserem Service erhalten Sie eine Zutatenliste für deklarierungspflichtige Zusatzstoffe und Allergene, die in unseren Produkten enthalten sind. Änderungen und Irrtümer vorbehalten.



# Veganes Menü

31.12.2022

## APERITIF

to be announced

## AMUSE BOUCHE

Grüne Spargelspitzen | Zitrusfrüchte | Kaviar Lime

## MENÜ

Hummus | Medjool Dattel-Mandel Salat | Dukkah

Braisierte Wurzelgemüse | Pastinaken Mousseline & Chips  
junger Spinat

Orzo Bolonese | Kirschtomaten Sugo

Kartoffel Charlotte | Trüffel | Trüffelemulsion | grüner Apfel

Gegrillte Poveraden | Steinpilzkompott | Haselnuss-Kräuter Vinaigrette

Passionsfrucht Suspiro

Kokos-Ananas Kuchlein | Sorbet aus exotischen Früchten

Auf Nachfrage bei unserem Service erhalten Sie eine Zutatenliste für  
deklarierungspflichtige Zusatzstoffe und Allergene, die in unseren Produkten enthalten sind.  
Änderungen und Irrtümer vorbehalten.