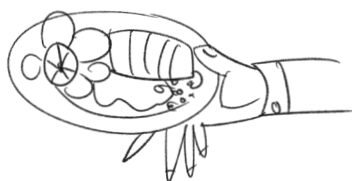


NEW YEAR'S DINNER

Menü 2025



AMUSE BOUCHE

OYSTER IRISH SUPREME N²

mit Ingweröl & Moscow Mule Schaum

oder

LETTUCE HEART²

mit Salicorn Bagna Cauda, Dashi Pulver & Mushroom X.O Sauce

VORSPEISEN

KARTOFFEL MILLEFEUILLE^{1, 2} (auf Anfrage)

mit schwarzem Trüffel, Sarawak Pfeffer & Käsefondue 21

GEGRILLTE JAKOBSMUSCHELN

mit Safran Beurre Blanc, Zitronen Panko & Lardo di Colonnata 23

DRY AGED ROAST BEEF

mit Kapernpulver, gepuffte Kartoffelschalen,
Räucheraal Creme & Fisch Demiglace 19

HAUPTGERICHTE

ROTE BETE RISOTTO^{1, 2} (auf Anfrage)

mit kandierten Zitrusfrüchten, gerösteten Walnüssen,
Minzöl & Roquefort Käsesauce 23

GEDÜNSTETER SEETEUFEL

mit Guanciale, schwarzer Limette, Vanilleöl & Hummersauce 39

LAMMKOTELETT SCHNITZEL

mit eingelegter Zitrone & Rosmarin Aioli 36

SÜSSES

BARET KRAPPEN

Yuzu Chantilly 12

LIMONCELLO SORBET

mit gesalzenem Mandelcrumble & nativem Olivenöl extra 10