

Silvestergala 22/23

Gebeitzter Fjordlachs „Pink Lady“ auf gerösteten
Focaccia, Sauerrahmriegel, Gurkengel und
Wildkräutersalat

Spinatcremesuppe mit schwarzen Wintertrüffel,
Pommé Risleé und Raviolo vom Tafelspitz

Hauptgang zur Wahl

Zweierlei vom Hereford Rind

Rosa gebratenes Filet unter der Pistazienkruste
an Sauce Albufera und geschmortes
Rinderbackerl' aus dem Backpflaumenfond mit
glasierten Babymöhren, Wirsingfleckerl und
Kartoffel-Zucchini gratin

Oder

Filet vom Loup de mer an Parmesanschaumsauce
auf einen Cassoulet von Artischocke – Kalamata
Olive – Spitzpaprika – Aubergine auf
Basilikumrisotto

Warme Apfelschmandtarté mit Vanillesabayon
und hausgemachten Zimtcremeeis

4-Gang Menü pro Person: 85 €
inklusive musikalische Begleitung und Panorama
Feuerwerk

Beginn 19:00 Uhr