

# Silvester 2022

## Amuse Bouche

Kohlrabi | Randen Tasche | Senf-Kokos Süppchen | Kartoffelschaum

## Vorspeise

Tatar vom Yellowfin Tuna | Safran Gel | Wasabi Kaviar | Krabben Chip

*Tatar von Rote Bete | Safran Gel | Wasabi Kaviar | Rettich Chip (vegan)*

## Zwischengang

Gegrillter Hummerschwanz | Sellerie-Truffelpüree | Kerbelöl | Knusper Rauke

*Tempura Gemüse | Sellerie-Truffelpüree | Kerbelöl | Knusper Rauke (vegan)*

## Sorbet

Caipirinha Sorbet | Crémant

## Hauptgang

Filet vom Holsteiner Kalb | Portwein Reduktion | Pastinaken | Möhrchen |  
lila Kartoffelpüree

*Steinpilzravioli | Trüffelrahm | Steinpilz Crostini | marinierte Tomaten (vegan)*

## Dessert

Piña Colada-Crème im Knusperteig | gegrillte Ananas | Joghurt Eis |  
dunkle Schokoerde

*Weisses Kokos Mousse | gegrillte Ananas | Cassis Sorbet | Rumkirschen (vegan)*

Preis pro Person

**90**

**70 (vegan)**

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung zwischen 18 und 19 Uhr

Wir schließen gegen 23.30 Uhr