



Silvester 2025. **FIZZY NEW YEARS EVE.**

Das Jahr: Verzicht. Das Finale: **Pompös.**

Sauerteigbrot von Gaues

Whobert Butter

Hummer-Bisque Royale

Geröstetes Brioche • Zitronenverbene-Öl • Mini-Champagner-Schaum

Tatar vom Bachsaibling

Yuzu • Dillöl • Räucherforellencreme • Roggenchip

Rossini Reinvented

Flat Iron vom heimischen Rind
Entenleber-Brûlée (Happy Foie) • Pastinake Crème & Pickles
Trüffeljus • Pommes Pavé

Topinambur | Birne | Douglasie

Topinambur-Crème • Pochierte Birne • Douglasien-Sud
Haselnuss-Knusper • Joghurt-Schaum

Champagner & Schokolade

Bittere Schokoladen-Crémeux • Champagner-Sabayon
Karamellisierte Trauben • Goldstaub



Vegetarisches Silvestermenü

Sauerteigbrot von Gaues

Whobert Butter

Karotten-Bisque Royale

Geröstete Karotte • Tomate • Kombu-Umami

Geröstetes Brioche • Zitronenverbene-Öl • Mini-Champagner-Schaum

Rote-Bete-Tatar

Yuzu • Dillöl • Geräucherte Joghurtcreme • Roggenchip

Rossini Verde

Sellerie-Steak • Duxelles von Champignons

Happy Foie-Brûlée • Pastinake Crème & Pickles

Vegetarische Trüffeljus • Pommes Pavé

Topinambur | Birne | Douglasie

Topinambur-Crème • Pochierte Birne • Douglasien-Sud

Haselnuss-Knusper • Joghurt-Schaum

Champagner & Schokolade

Bittere Schokoladen-Crémeux • Champagner-Sabayon

Karamellisierte Trauben • Goldstaub