

# Silvester 2024 / 2025

Amuse  
Gratinierte Auster

\*\*\*

Terrine von der Maispoularde mit Mausohrsalat  
in Walnussdressing

\*\*\*

Triologie vom Mais (Suppe / Gepufft / Crème)

\*\*\*

Sorbet vom Weinbergpfirsich

\*\*\*

Duett von Hummer und Seeteufel auf Süßkartoffel-Püree  
mit Trüffel und wildem Brokkoli  
oder

Rosagebratenes Rinderfilet im Blätterteigmantel  
auf Süßkartoffel-Püree mit Trüffel an Rosmarinjus  
und wildem Brokkoli

\*\*\*

Süßer Abschluss ins neue Jahr