

Silvester 2026

IM Q1 AB 18:00 UHR

MENÜ

GEMEINSAMER MENÜSTART UM 19:00 UHR

FINGERFOOD ZUM EMPFANG

Mini-Burger | gebackener Chicken-Pineapple-Ball | Chorizo-Mini-Corndog

**

BAO BUNS

spicy & fresh Tuna-Ceviche | Avocadocreame | Wasabimayo | Kimchi
marinierter Wildkräutersalat

**

ZWEIERLEI GEFÜLLTE MINI-TORTILLA

spicy Pulled Pork | Coca-Cola BBQ Sauce | gepickelte Zwiebeln
und
Pulled Chicken | Apfel-Sake-Marinade | glasierte Apfelscheiben | Sesam-Spitzkohl

**

SOUS-VIDE-GEGARTER MISO-LACHS

Kokosrisotto | gegrillter Sesam-Pak-Choi | Yuzu-Perlen | Nori-Reis-Chips

**

ANANAS-MINZE-INGWER-SORBET

mit Prosecco aufgegossen

**

SURF AND TURF – SOFT AND CRUNCHY

soft gegartes Beef Short Rib | Kaffee-Teriyaki-Lack | Tempura-Garnelen
Maispüree mit Habanero-Chipotle | grüner Spargel

**

TONKABOHNENMOUSSE

Himbeerleder | Pistazien-Ganache | grüner Spongecake

**

Preis pro Person **99.00 €**

Silvester 2026

IM Q1 AB 18:00 UHR

VEGANES MENÜ

GEMEINSAMER MENÜSTART UM 19:00 UHR

FINGERFOOD ZUM EMPFANG

Mini Burger Vegan | Falafel | BBQ-Blumenkohl

**

BAO BUN

Avocado-Mango-Tatar | Ingwer-Limetten-Marinade | Wasabimayo (vegan)
Kimchi | marinierter Wildkräutersalat

**

GEFÜLLTE MINI-TORTILLA

spicy Plant-Chicken | Apfel-Teriyaki-Marinade | karamellisierte Apfelspalten

**

KRÄUTERSEITLING UND SHIITAKE IN MISO

Kokosrisotto | gegrillter Sesam-Pak-Choi | Yuzu-Perlen | Nori-Reis-Chips

**

ANANAS-MINZE-INGWER-SORBET

mit Prosecco aufgegossen

**

GEBRATENES PLANT-BASED STEAK

wilder Brokkoli in Tempura | Maispüree mit Habanero-Chipotle | grüner Spargel

**

VEGANE SCHOKOLADEN-NOISETTE-TÖRTCHEN

geflamnte Beeren | Aquafaba-Haube | veganes Pistazienmousse

**

Preis pro Person **99.00 €**