

SILVESTER 31.12.2026

EMPFANG

LIVE-AUSTERNBAR

Rotweinvinaigrette | Yuzu & Johannisbeere | Eingelegten Schalotten

VORSPEISEN

Klassische Fischplatte

Heilbutt | Makrele | Lachs | Sprotten

Landscheider Wurst-Käse-Platte

Wurstwaren und verschiedene Käsesorten

Bunte Tomaten & Burrata

Trio von molekularer Olive, Balsamic Bianco, Pesto Genovese

Eingelegter Heringsalat

Lilakartoffel | Bunte Bete | Kräuter-Dill-Creme

Schwarzwurzelsalat mit Schinken

Auswahl an verschiedenen Terrinen & Pasteten

SUPPE – (VEGAN)

Pastinaken-Cremesuppe

Crème double | Ahron-Essenz | Backerbsen | Kräuterkresse

HAUPTSPEISEN

Argentinisches Roastbeef am Buffet tranchiert

Mit Portweinreduktion

Mangalica Schweinebraten

Butterspätzle | Braten-Jus

Kalbsmedaillons

grüne Knoblauchbohnen | Wacholderbeeren | Whiskysauce

Hirschgulasch

Rosenkohl | Hertzkirchensoße

Gefüllte Wachtel mit Hähnchenleber

Champignons | Rotwein-Salbei-Jus

Fischvariation à la Landscheid

Fenchel | Orangen | Wildspinat

Getrübtes Kartoffelgratin

Vegane Gemüselasagne

Pommes Macaire

DESSERT

Auswahl an Petits Fours

Karamell-Macchiato

Vegane Schokoladentorten

Banane | Passionsfrucht-Kompott

Mini Opera

Kaffeepunsch | Biskuit | Buttercreme