



silvestermenü 2018

sayonara, soraya!

persische kräutersuppe mit spinat,
kichererbsen zitronenyoghurt, milchbrotcroutons
und berberitzenreis im nori-blatt



matrosenneujahr

tartar aus flußkrebse
oder babyspargel (vegetarisch),
avocado, mandeln, chiasamen
und thaibasilikum auf khaki-endiviensalat



il capodanno di famelico marco

vitello all'olio di rovato - in olivenöl geschmortes kalbfleisch
mit einer cremigen sauce aus anchovi,
kapern, petersilie, pankò und parmesan,
dazu im ofen gerösteter kräuterkartoffelmus

oder vegetarisch

das hat die welt noch nicht geseh'n

gebackene aubergine, gefüllt mit tomate, getrockneter physalis, wasserkastanie,
pinienkern, quinoa und minze,
mit ziegenkäse gratiniert,
dazu selleriepürree und strohpilze in tahin vinaigrette



all about new years eve

salty caramel cheesecake
mit pfirsichsauce und macadamia-krokanteis

***zu den speisen servieren wir
hausgebackene brotsorten mit frischkäsedip***

59,00 euro pro person