



MENU

Silvester 2026

**„SURF & TURF“: GARNELEN-MEERRETTICHMOUSSE-TARTELETTE | RÄUCHERLACHS AUF CRISTINI
ENTENBRUSTSCHEIBEN | WINTERSALAT**



HUMMERCREMESUPPE MIT TRÜFFELSCHAUM | BLÄTTERTEIGSTANGERL



LIMETTEN-SORBET | CHAMPAGNER-AUFGUSS



RINDERFILET | ROTWEINGLACE | KARTOFFEL-THYMIAN-PÜREE | WINTERLICHES GEMÜSE



„BLUMENWIESE“ – BISKUITWOLKEN | JOHANNISBEERSORBET | BEEREN PANNA COTTA



MITTERNACHTSSUPPE: GULASCHSUPPE | BROTKORB



VEGETARISCH/VEGAN (nur auf Vorbestellung erhältlich!)

**GEFÜLLTE FEIGE MIT VEGANER FETA-NUSS-FÜLLUNG
APFEL-ROTE-BEETE AUF CRISTINI | WINTERSALAT**



VEGANE HUMMERCREMESUPPE MIT TRÜFFELSCHAUM | BLÄTTERTEIGSTANGERL



LIMETTEN-SORBET | CHAMPAGNER-AUFGUSS



**VEGANES WELLINGTON: BLÄTTERTEIG MIT SPINAT-KÜRBIS-SÜSSKARTOFFEL-FÜLLUNG
WINTERLICHES GEMÜSE**



„BLUMENWIESE“ – BISKUITWOLKEN | JOHANNISBEERSORBET | BEEREN PANNA COTTA



MITTERNACHTSSUPPE: BOHNEN-PAPRIKA-SUPPE | BROTKORB
