

Silvestermenü

2023/2024

GEDECK

Blunzn & Butterfly Pea Tea – Brot
Carne Salada vom Steppenrind
Gartenkresse

...

AMUSE

Irische Felsenauster | Pochiert | Champagner

...

SCHWEINEKOPF

Gepresst | Granny Smith | Kümmel | Walnuss

...

STUBENKÜKEN

Consomme & Praline | Perigord Trüffel

...

KANADISCHER HUMMER

Coleslaw 2.0 | Krustentier Hollandaise | Orangenzenstempüree | Osietra Kaviar

...

ISABELLATRAUBE

Sorbet | Yuzuperlen | geeister Rosé | Buttermilch

...

NATIONALPARK STEPPENRIND

Schalotte | Kartoffelfond | Kerbelknolle

...

CAFÉ & KARDAMOM

Crème | Pistazie | Orange & Orangenblüte | Pannonia Safran

MITTERNACHT, DER ABSCHLUSS & DER NEUANFANG:

Pannonia Tapas
Montélimar Nougat

Silvestermenü

VEGAN

GEDECK

Trüffel & Butterfly Pea Tea - Brot
Karotten-Leinsamen „Verhackertes“
Gartenkresse

...

AMUSE

Schwarzwurzel | Kren | Blütenpolle | fermentierte Limette

...

OKRASCHOTE

Avocado | Kalamansi | Kerbel

...

ROTE RÜBE

Consomme & Praline | Perigord Trüffel

...

SEEWINKLER TOFU

Coleslaw 2.0 | Orangenzenstempüree | Seetang Kaviar

...

ISABELLATRAUBE

Sorbet | Yuzuperlen | geeister Rosé

...

MELANZANI

Quinoa | Pinienkern | Fenchel

...

VALRHONA SCHOKOLADE VEGAN

Crème | Vanillekipferlcrumble | Mandarinen sorbet

MITTERNACHT, DER ABSCHLUSS & DER NEUANFANG:

Vegane Pannonia Tapas