


2020


Let's Get It Over With!

SILVESTER MENU

Blinis  mit griechischem Joghurt, gebrannter Aubergine und karamellisiertem Kimchi
with Greek yoghurt, burnt aubergine and caramelized kimchi

Kürbis-Arancini 

Frittierte Basmatireis-Bällchen mit Butternuss, Salzzitronen, Feta und Kürbiskern-Tahina
Pumpkin arancini - Fried basmati rice balls with butternut, pickled lemon, feta and pumpkin seed tahina

Selleriesuppe  mit Miso, karamellisiertem Apfel, Fenchel und Lauchasche
Celery soup with miso, caramelized apple, fennel and leek ash

Lammgigot mit Rotkrautkuchen

24 Stunden geschmorte Lammkeule mit Kräutersalat, Har Bracha Tahina und Rotkraut Mille feuille
24 hours braised leg of lamb with herb salad, Har Bracha Tahina and red cabbage Mille feuille

oder / or

Gebratenes Zanderfilet mit orientalischer Maiscreme, Ofentomaten und Kefen
Fried pike-perch fillet with oriental corn cream, baked tomatoes and sugar peas

oder / or

Gefüllter Chabis

Gebackener Weisskohl mit Frikkeh-Auberginenfüllung, Cherrytomatensauce und Kräutersalat
Baked white cabbage with frickeh eggplant filling, cherry tomato sauce and herb salad

Labne Soufflé

Frischkäse Soufflé mit Gewürzwetschgen und hausgemachtem Muskatnussglace
Labne Soufflé - Cream cheese soufflé with spiced plums and homemade nutmeg ice cream

5 Gang Menu

mit Lamm 115.00

mit Zander 110.00

Vegi 105.00