

SILVESTERMENÜ

GENUSS
WERK^{STATT}

AMUSE-BOUCHE

Pilz Tartlette | Haselnuss Kerbel

SALAT

*Bunter Feldsalat | Kürbiskern Krokant |
Granatapfel Kerne | Senf Honig Dressing*

VORSPEISE

*Rinder Carpaccio | Ceviche Dressing | Kandierte
Chicorée*

SUPPE

Maronencremesuppe | Sherry Espuma | Croutons

ZWISCHENGANG

*Frisch gebackenes Brioche | Ziegenfrischkäse |
Portwein Feigen*

SORBET

Granny Smith Apfel Sorbet | Sekt

FISCHGANG

*Pochiertes Saiblingsfilet | Dill Kaviar Soße |
Laugenservietten Knödel | Schwarzwurzel*

HAUPTGANG

*Rosa gebratener Kalbstafelspitz | Geschmorte
Kalbsravioli | Erbsenpüree | Fingermöhren*

PETIT FOURS

*Profiteroles | Valrhona Schokolade | Macaron |
Tartlette*

DESSERT

Weißer Schokolade | Himbeere | Champagner

KÄSE VOM BUFFET

Zillertaler Käse

MITTERNACHT

Austern | Häppchen

2025