



Silvester 2025/2026

Apero

Caesar Salat im Glas

Lachsforellentatar | Wasabi Creme

Rauchforellencreme | Kaviar

Gemüse Praline (Vegan)

Station I

Pilzessenz unter Blätterteighaube (Vegan ohne Blätterteig)

Flusskrebs Ravioli | Blumenkohl | Krustentiernage

Lachsforelle in der Salzkruste | Kaviar Beurre Blanc

Austern | Chesterbrot

„Pulled Mushroom“ Praline | Radicchio | Sauerkirsche (Vegan)

Station II

Tatar vom Sehringer Weide Rind

Tatar von Roter Beete (Vegan)

Ceviche vom Stör

Station III

Mini Burger vom Sehringer Wagyu Rind | Trüffel

Brisket vom Grill | BBQ Sauce

Jakobsmuscheln vom Grill



Dessert Buffet

Verschiede Regionale Käse | Feigensenf | Apfelchutney

Macarons

Cupcakes

Schokoladen Brownie

Popcorneis | Sorbet

Tonkabohnen Creme brûlée

Schokoladenvariation

Limetten Tarte

Chia Samen Pana Cotta | Mango Ragout (Vegan)

Mitternachtssnack

Trüffel Pommes | Currywurst