

WALDSCHLÖSSCHEN



Silvester 2024

Glas Laurent-Perrier Champagner



Amuse-Bouche



Flambierter Hamachi

mit Kohlrabi-Dumpling gefüllt mit Sonnenblumenkernen & Korianderemulsion



Gerillter Schweinefuß vom Biohof May

mit Gulaschsud, Rotschalengarnele & grünem Paprika



Müritzer Zanderroulade

mit eingelegten Perzwiebeln & Erbse



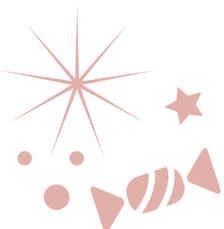
Rosa gebratenes US-Roastbeef

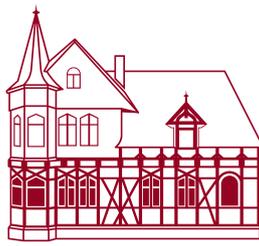
mit Spinatcanelloni & Buntkarotten



Valrhona Karamell-Mousse

mit eingelegten Süßkirschen, Shiso-Kresse, Milchsorbet & Schokoladen-Ganache





WALDSCHLÖSSCHEN



Silvester 2024/2025

- vegetarisch -

Glas Laurent-Perrier Champagner



Amuse-Bouche



Kohlrabidumplings

gefüllt mit Sonnenblumenkernen, Johannisbeeren & Kräuterespuma



Gegrillte Maitake

mit Sauce Hollandaise und eingelegten Schalotten



Sellerie-Sashimi

mit zweierlei Erbse & Perigord-Trüffel



Dagobertshäuser Hokkaido Kürbis

mit Spinat-Canelloni & bunten Karotten



Valrhona Karamell-Mousse

mit eingelegten Sübkirschen, Shiso-Kresse,
Milchsorbet & Schokoladen-Ganache

