

SILVESTER 2024 IM SCHLEGELHOF

APERITIF

2020 Pinot Chardonnay ◻ brüt ◻ Martin Waßmer

Kleines Feines aus der Schlegelhofküche

MENÜ

Eismeersaibling ◻ Passionsfrucht ◻ Buttermilch ◻ Kräuteröl

Langoustine ◻ Erbse ◻ Blumenkohl ◻ Macadamianuss

Atlantik Kabeljau ◻ Rote Beete ◻ Champignons ◻ Perlgraupen

Sorbet von Blutorange ◻ Estragon ◻ Gin-Orange

Lammrücken ◻ Schwarzwurzel ◻ Kohlsprossen ◻ Kartoffelcrêpes

Williamsbirne ◻ Haselnuss ◻ weiße Schokoladensöße ◻ Pralineneis

WILLKOMMEN 2025

Champagne Laurent Perrier brut aus der Magnum

&

Walzerklänge von Johann Strauß

NACH MITTERNACHT

Weißwürste ◻ süßer Senf ◻ Brezeln

Bergkäse 24 ◻ Brie de Meaux ◻ Gorgonzola ◻ Birnen-Chilli-Confit

188 €

Änderungen vorbehalten!