SILVESTER 2026 IM SCHLEGELHOF

APERITIF

2020 Pinot Chardonnay ▫ brût ▫ Martin Waßmer

Kleines Feines aus der Schlegelhofküche

MENÜ

Emincé von rosa gebratenem Rehrücken ▫ Portweinfeige ▫ Feldsalatröschen

Pot au Feu von Krustentieren ▫ Safran ▫ Ravioli

Kabeljau in Nussbutter konfiert ▫ Kartoffelmousseline ▫ Macadamianuss Cremolata

Sorbet von Blutorange ▫ Cremant Rosé

Tournedo vom Black Angus Filet ▫ Rahmkohlrabi ▫ Trüffeljus

Geeiste Nougat Pralinencrème ▫ Târte von Williamsbirne ▫ Zabaione

WILLKOMMEN 2026

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

196 €