

////// Fass Silvester Dinner 31.12.2024 ////  
Menu 7-Gänge 139.- //// Start 19h  
Fass Bar für Apéro ab 17.30h offen

Wildkräutersalätchen, Frischkäse,  
eingelegte Heidelbeeren, Holundervinaigrette

////

Gebratenes Zanderfilet, Shrimp,  
Shrimp-Bisque, Fenchel, Holunderkapern

////

Kalbshaxenraviolo, eingelegte Kirschtomaten,  
milder Knoblauchschaum, Fenchelsamen

////

Steinpilz-Cappucino

////

Pochiertes Ei, geräucherte Sauce Hollandaise,  
Spinat, Bärlauchbrioche

////

Zwetschgensorbet & Dörrzwetschge

////

Hirschmedaillon, Hirschjus, Rotkraut,  
Pommes Duchesses, Hagebuttenketchup, pochierte Birne

////

Schlehen-Gin-Zabaglione,  
Lorbeerglacé, Apfelcrumble

//// Fass Silvester Dinner 31.12.2024 ////  
Menu vegi 7-Gänge 129.- //// Start 19h  
Fass Bar für Apéro ab 17.30h offen

Wildkräutersalätchen, Frischkäse,  
eingelegte Heidelbeeren, Holundervinaigrette

////

Pilz-Won-Ton, Lauch, Miso

////

Schwarzwurzel-Safranrisotto,  
Flower-Sprout-Tempura

////

Steinpilz-Cappucino

////

Pochiertes Ei, geräucherte Sauce Hollandaise,  
Spinat, Bärlauchbrioche

////

Zwetschgensorbet & Dörrzwetschge

////

Sellerieschnitzel in Walnusskruste, Rotkraut, Gemüsejus  
Pommes Duchesses, pochierte Birne, Hagebuttenketchup

////

Schlehen-Gin-Zabaglione,  
Lorbeerglacé, Apfelcrumble