

Silvester 25 / 26

HERZLICH WILLKOMMEN

VORSPEISEN

- | | | | |
|--|------|---|------|
| ☐ Vitello Forello
Rosa Kalbsfilet / Forellenfilet „Hausgeräuchert“
Kapern / Senfkaviar / Grüne Soße | 19 € | ☐ Krustentiercreme mit Fisch-Gemüseeinlage | 12 € |
| ☐ Beef Tatar „Bartmans Sytle“
Sherry – Pilzemulison / Buchenpilze / Senfkaviar /
Wiesenkräuter | 19 € | ☐ Zanderterriner – getrüffelt „Kalt“
Zwiebelmarmelade / Orange / Wildkräutersalat | 17 € |
| ☐ Gin Tonic Lachs „Geflämmt & Gebeitzt“
Gurke / Buttermilch / Wildkräuter / Fruchtkeviar | 17 € | ☐ Rote Beete & Ziegenkäse in Textur | 16 € |

HAUPTGANG

- | | |
|--|------|
| ☐ Zanderfilet / Trüffelrisotto / Beurre Blanc | 33 € |
| ☐ Rinderfilet / Wilder Brokkoli / Kartoffel Gratin
Café de Paris | 42 € |
| - Surf & Turf + 3 Garnelen | 49 € |
| ☐ Trüffelpasta
Trüffelrahmsauce / Parmesan / Frischer Trüffel | 28 € |
| + Rinderfiletstreifen | 14 € |
| + 1 Gramm Trüffel | 10 € |

WIR WÜNSCHEN EINEN GUTEN RUTSCH

- | | |
|---|------|
| ☐ Entenpraline „Gefbacken“
Sellerie in Textur / Geflügelsauce / Kerbel
Heidelbeere | 29 € |
| ☐ Lachsfilet
Selleriemouseline / Wilder Brokkoli
Yuzu Beurre Blanc / Algenkeviar | 30 € |
| ☐ Hausgemachte Steinpilz Ravioli 
<i>Veggi/Vegan</i> Parmesan / Kürbis-
Apfelragout / Kerne Wildkräuter | 28 € |

DESSERT

- | | |
|---|------|
| ☐ Bartmans Zitronen Champanger Törtchen
Baiserhaube / Crumble / Frucht / Sorbet / Hippe | 15 € |
| ☐ 1 Kugel Sorbet mit Schuss Geldermann Rosé | 11 € |

CHAMPANGER 0,1 L GLAS

- | | |
|--|------|
| ☐ Haton & Fils – „Grande Reserve“
Frankreich | 10 € |
|--|------|