

SILVESTER MENÜ 2026

GOLDEN CAVIAR MOMENT

Kate & Kon Gold Edition Caviar | Blini
Crème fraîche | Schnittlauch

BEEF & TRUFFLE

Prime Beef Carpaccio | Wintertrüffel Weiße
Trüffelcreme | Gereifter Parmesan

LOBSTER CAPPUCINO

Lobster-Nugget | Wasabi-Crème

MANDARIN BELVEDERE

Hausgemachtes Mandarinensorbet
Gefrorener Belvedere Vodka

SHORT RIB MAC'N'CHEESE

24h Short Rib | Mac & Cheese | Gegrillter
grüner Spargel | Cheddarsauce

SURF & TURF NO. 1

Rosa gebratenes Rinderfilet | ½ gegrillter Lobster
Kartoffel-Trüffelpüree | Trüffeljus

HAPPY NEW YEAR CHOCOLATE

Variation von der Schokolade



SILVESTER MENÜ 2026

VEGAN

ARANCINO AL TARTUFO

Arancino | Trüffel & Steinpilz-Pesto

THE GARDEN OF COLORS

Bunte Tomaten | Grüner Spargel
Pinienkerne | Salsa Verde

BLACK TRUFFLE GNOCCHI

Gnocchi | Trüffelschaum | Frischer Trüffel

GOLDEN SAFFRAN RISOTTO

Junge Erbsen | Maroni | Frische Kräuter

MANDARIN BELVEDERE

24h Short Rib | Mac & Cheese | Gegrillter
grüner Spargel | Cheddarsauce

THE PLANT BASED CUT

Redefine Meat | Grüner Spargel | Kartoffel-Trüffelpüree

HAPPY NEW YEAR CHOCOLATE

Variation von der Schokolade

