

# Menü

31.12.2024

## Amuse Bouche

Symbiose aus Trüffelbutter an Oliven,  
Rosmarin und Gänseleberparfait  
- Dazu reichen wir ein warmes Brioche -

## Vorspeise

Gefülltes Carpaccio Röllchen vom  
Wagyu Rind mit Pilztapenade

oder

Geräuchertes Gemüsetartar an Tzatziki

## Hummel grüßt

## Zwischengang

Risotto mit Jakobsmuscheln und wildem Brokkoli

oder

Risotto mit Waldpilzen

## Hauptgang

Rinderfilet an cremigem Karottenpüree  
auf einem Rotwein-Orangenspiegel

oder

Wolfsbarschfilet mit geräuchertem Gemüsepüree  
auf Pfifferlingsauce und knusprigem Fenchel

oder

Gegrillte Auberginen gefüllt mit Ziegenkäse  
auf Rote-Bete-Mandel-Püree und Wildsalat

## Käse vom Buffet

## Dessert

Mousse au Chocolat mit  
Mango und Eis von roten Früchten

oder

Zitronencreme  
an Meringue und Zitronensorbet