

## Gala Menü am 31.12.2024 ab 18:00 Uhr

### Amuse gueule

Jourgebäck mit Preiselbeerbutter

### Vorspeise

Gratinierte Jakobsmuschel an Wildkräuter mit Pinienkernen  
und Granatapfeldressing

### Suppe

Hummerschaumsuppe mit Nordseekrabben

### Zwischengang

Glasierter Seesaibling mit Schwarzwurzelragout,  
Rote Beete und Topinambur

### Hauptgang

Das Beste vom Kalb (Backe, Rücken, Praline)  
mit wildem Brokkoli, Vanillezwiebeln, dazu Kartoffelgratin  
und Trüffelschaum

### vegetarisch:

Spinatknödel mit Austernpilzen, wilden Brokkoli,  
Vanillezwiebeln und Trüffelschaum

### Dessert

Nougatknödel mit Sauerkirschen,  
Schokoladenspäne und Minze

**€68,- p. P.**