SILVESTERMENÜ

31. Dezember 2026

Gaues Brot
Aufgeschlagene Butter · Oliventapenade

Hamachi
Miso-Mayonnaise · eingelegter schwarzer Rettich · grüner Apfel

Beef Tatar
Kalbsschwanzgelee · Ossietra Kaviar · Rote-Bete-Reduktion

Parfait von der Gänseleber
Angedörrte Zitrusfrüchte · Feige · geschmorte Quitte · Lardo

Asiatischer Gewürzextrakt
Spitzkohl · marinierter Schweinebauch · Dim Sum mit confierten Shiitake-Pilzen · Frühlingslauch & Koriander

Rinderfilet Wellington
Pilz-Duxelles · Blätterteigmantel · Rotwein-Pfeffersoße · Ofenkartoffel Sauce Choron mit geröstetem Curry & Mango

Lauwarmer Vacherin Mont d'Or
Trüffelvinaigrette · Wildkräuter · Kartoffeldressing

Tiramisu von Orange & Mandel
Rosenwasser · geröstete Sauerkirschen · Bourbon-Vanille · Basilikum-Cremeeis

Wähle deine Gangfolge
7 Gänge · 219 €
6 Gänge ohne Gänseleber · 189 €
5 Gänge ohne Gänseleber & Käse · 159 €

Bitte teile uns deine Gangfolge bis eine Woche vorher mit.

ALTES BRAUHAUS

Alle Preise pro Person in Euro inkl. der gesetzlichen MwSt.