

PAUL'S SILVESTER-MENÜ

vegetarisch
„Tradition trifft Moderne“

gruß aus der küche

Dreierlei Kohlrabi
Aberseer Schafkäse | Selleriestroh

kalte vorspeise

Gegrillter Hokkaido
Kumquat | Preiselbeere

suppe

Gebrannte Lauchsuppe
Brotchips | Lauchasche

warme vorspeise

Germknödel
Karfiol | Nussbutter Schaum | Rotkraut

hauptspeise

Spitzkohl
Petersilwurzel | Orange | Granola

dessert

Geschichtetes vom Lebkuchen
Maroni | Quitte

pralinen

“selbstverständlich” hausgemachte Pralinen

Menüpreis pro Person € 132,00
inkl. 1 Glas Champagner