# Silvester-Menü 2026

**Start 18:30 Uhr**

Empfang auf der Terrasse mit Empfangsgetränk

## Frisches Ostiner Stub`n Baquette

Französische Butter, marinierte Oliven

***

## Carpaccio von Carabiniero ( rote Tiefseegarnele )

Limetten-Ingwer-Orangen-Vinaigrette / creme fraiche /
Osietra Kaviar / Frisée

***

## Essenz von gelber & roter Tomate

Huhn-Gyoza / Concassè / Mie-Nudel

***

## Steinbutt-Filet

Champagnersauce / grüner Spargel / Nudelrisotto

***

## Nebrasca-Filet „ Rossini „

Portweinglace / Kartoffelpüree / Schwarzwurzel-Gemüse

***

## Assiette de Chocolat

Mango / Himbeere / Vanille

**Menüpreis 135**

*Um Mitternacht Flasche Champagner nach Wunsch und Vorbestellung!*

# Vegetarische Silvester Menü

## *Alternative*

**Start 18:30 Uhr**

Empfang auf der Terrasse mit Empfangsgetränk

### Frisches Ostiner Stub`n Baquette

Französische Butter, marinierte Oliven

***

### Milder Ziegenkäse leicht karamellisiert

Carpaccio von roter Beete / karamellisierte Nüsse / Frisée

***

### Essenz von gelber & roter Tomate

Kimchi-Gyoza / Concassè / Mie-Nudel

***

### Spinat-Crepe

Champagnersauce / grüner Spargel

***

### Nudelrisotto

Portweinglace / Schwarzwurzel-Gemüse / Trüffel

***

### Assiette de Chocolat

Mango / Himbeere / Vanille

**Menüpreis 94**