

Silvester 2025

Liebe Gäste!

Beide Köche verfolgen die Philosophie der aktuell am Markt verfügbaren besten Zutaten. Das Menü ist eine Idee für den Silvesterabend, kann jedoch in geänderter Form serviert werden. Lassen Sie sich überraschen! Wir kaufen und verarbeiten nur das Beste!

Amuses von Maurice Redeligx

Terrine von Geflügelleber / Portweingelee / Briochechip

Gebackenes Wachtelei / Schalottenconfit

Sellerie und Dattel im Brickteigmantel / Zitronengel

Amuses Bouche von Franz Keller

Überbackene Austern

Blutwurst vom Falkenhof mit Apfel

Tomaten Sugo mit Mozzarella die Buffala

Coppaspießchen vom Falkenhof

Lachsforelle von Maurice Redeligx

Geflämmte Lachsforelle

Petersilienwurzel-Feldsalat-Crème / Meerrettichsoße

Dorade von Franz Keller

Dorade von Pistole à la Nage

Feinstes Rindfleisch von Franz Keller vom eigenen Hof

Hochrippe als Roastbeef & Boeuf Bourguignon vom Falkenhof | Püree und Blumenkohl
in Kurkuma

Dessert von Maurice Redeligx

Geschmorte Quitte

Mousse und Krokant von Manjari Schokolade

Preiselbeere / Fichtenspitzenöl

Café & Gourmandises