

PAULS SILVESTER-MENÜ

„Tradition trifft Moderne“

gruß aus der küche

Melanzani
Joghurt | Blutorange

vorspeise

Rinder-Tataki
Kren | eingelegte Rübe

suppe

Sellerie-Essenz
Gries-Schnitte

fisch

Wolfgangsee Lachs'1
Kürbis-Raviolo | Fenchel-Espuma

hauptspeise

Hirschroulade
Topinambur-Püree | Rotkrautfülle

dessert

Weißer Schoko-Mousse
Bratapfel | Nuss-Crumble

pralinen

„selbstverständlich“ hausgemachte Pralinen

Menüpreis pro Person € 149,00
inkl. 1 Glas Champagner

PAUL'S SILVESTER-MENÜ

vegetarisch
„Tradition trifft Moderne“

gruß aus der küche

Melanzani
Joghurt | Blutorange

kalte vorspeise

Rote Rübe Carpaccio
Kren, Frischkäse

suppe

Sellerie-Essenz
Gries-Schnitte

warme vorspeise

Kürbis-Raviolo
Fenchel-Espuma

hauptspeise

Zucchini
Buchweizen, Topinambur-Pürree

dessert

Weißer Schoko-Mousse
Bratapfel, Nuss-Crumble

pralinen

„selbstverständlich“ hausgemachte Pralinen

Menüpreis pro Person € 149,00
inkl. 1 Glas Champagner

New Year's Eve with PAUL

amuse-bouche

eggplant
yoghurt | blood orange

starter

beef tataki
horseradish | pickled turnip

soup

celery essence
semolina slice

fish

Wolfgangsee salmon
pumpkin raviolo | fennel espuma

main dish

Venison Roulade
jerusalem artichoke purée | red cabbage filling

dessert

white chocolate mousse
baked apple | nut crumble

chocolates

“of course” homemade chocolates

price per person: € 149,-
incl. 1 glas champagne

New Year's Eve with PAUL

vegetarian

amuse-gueule

eggplant
yoghurt | blood orange

cold starter

beetroot carpaccio
horseradish | cream cheese

soup

celery essence
semolina slice

warm starter

pumpkin raviolo
fennel espuma

main dish

zucchini
buckwheat | jerusalem artichoke purée

dessert

white chocolate mousse
baked apple | nut crumble

chocolates

“of course” homemade chocolates

Menu price per person: € 149,00
incl. 1 glas champagner