

Grill Royal

31. Dezember 2025

Amuse Bouche

Auf Buchenholz geräucherte Lachsforelle
mit Kaviar-Crème Fraiche, Estragonemulsion
lauwarmen, frisch gebackenen Buchweizenblinis

Carpaccio vom südafrikanischen Kaisergranat
mit Krustentierschaum, Myoga und Fingerlimes
oder
Consommé Double vom Ochsenchwanz mit Tortelloni
und gereiftem Sherry

Crèpinette vom Kalbsfilet mit Winterpilzen
Kartoffel-Schnittlauch-Mousseline
und Perigord-Trüffeljus

Karamellisierte Crema Catalana
mit Vanille Mandarine und Fleur de Sel

Mignardise

Vegetarisches Menü

Amuse Bouche

Auf Buchenholz geräuchertes Wintergemüse
mit Tonburi, Crème-Fraiche, Estragonemulsion
und lauwarmer frisch gebackenen Buchweizenblinis

Waldpilzconsomé Celestine mit gereiftem Sherry

Gefüllter Artischockenboden mit Winterspinat
Kartoffel-Schnittlauch-Mousseline
und Perigord-Trüffeljus

Karamellisierte Crema Catalana mit Vanille
Mandarine und Fleur de Sel

Mignardise