

Menükarte für Silvester 2026/2027

Champagner Empfang

Amuse-Bouche

SeaSide's Tafelspitz

Meerrettich - Panko - Rote Bete - Pumpernickel

Essenz vom Steinpilz

Kalbsnockerl - Julienne - Schnittlauch

Geflammter Island Lachs

Sellerie - grüner Spargel – Limonen Öl

Himbeer Sorbet

Rosé Champagner

Rinderfilet vom Grömitzer Weiderind

Pastinake - Kräutersaitling - Bimi – Thymian Jus

Zweierlei von der Blaubeere

Mousse - Parfait - Pistazien Crumble

7-Gang-Menü incl. einer Getränke-Auswahl 185 €