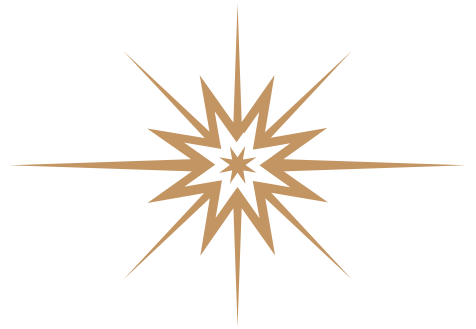


Silvestermenü

31.12.2025 | DAS Kaps



Fingerfood-Empfang

Fines de Claires Austern und Rōzu Sushi Variation

Vorspeisen

Pulpo-Tartar

Blutorange und Kürbisstroh

Kalbsfilet-Carpaccio

Rucolamayo und Parmesanflocken

Avocadomousse

Nachos | Cashew und Wakame

Suppen

Champagner-Cremesuppe

Kaviar-Crostini

Hauptspeisen

Spezial-Cut vom Dry Aged Beef

Lammkrone

Hummer und Jakobsmuscheln

Beilagen

Chili-Süßkartoffel-Wedges | grüner Spargel | Miso-Auberginen |
Trüffelpüree | Wok-Gemüse | Pasta | Safransauce | Garnelen

Saucen-Variation

Pre-Dessert

Zitrone und Kürbiskernöl

Dessert

Champagner-Mandarinen-Törtchen

Haselnuss-Praline-Entremets

299,00€ pro Person inkl. Champagner-Aperitif (exkl. Getränke)

Allergeninformation gemäß Codey-Empfehlung

A= Glutenhaltiges Getreide, B = Krebstiere, C = Eier, D = Fische, E = Erdnuss, F = Soja, G = Milch / Laktose, H = Schalenfrüchte, L = Sellerie, M = Senf, N = Sesam,
O = Sulphite, P = Lupin, R = Weichtiere

(v) = Vegan