



ALSTERSALON
SILVESTER MENÜ 2025
„FISCH & FLEISCH“

Amuse

Auster Boudeuse Nr.4 von David Herve · Dill · Buchweizen

Gebeizter Lachs

Crème-fraîche-Mousse · Prunier St James Kaviar · feines Grün

Crèmesuppe vom Appenzeller Käsefondue

Sauerteig-Croûton · Rinderbrustkrokette

Gebratene Jakobsmuscheln

Venererisotto · Birnen-Quittenchutney · Champagnerschaum

Champagnersorbet

Zweierlei vom Weiderind

Filet und Bäckchen · Winter-Trüffel-Jus · Pastinaken · Selleriepüree

Baba mit Ananas und Pfeffer

Ananassorbet · Pfeffer Chantilly

Petit Fours

Praline Feige, Maracuja, Butter
Macaron weiße Schokolade Blutorange
Petit Four Schwarzbier-Karamell



ALSTERSALON
SILVESTER MENÜ 2025
„VEGAN“

Amuse

Oyster Leaf · Apple Blossom · Blinq Kresse

Marinierte Karotte mit Nori

Crème-fraîche-Mousse · Kaviar vom Feld · feines Grün

Cashew-Kartoffelcrèmesuppe

Sauerteig-Croûton · Räuchertofukrokette

Sous-vide gegarter Lauch

Venererisotto · Birnen-Quittenchutney · Champagnerschaum

Champagnersorbet

Planted Steak & Topinambur

Winter-Trüffel-Jus · Pastinaken · Selleriepüree

Délice von Grapefruit, Kirsche, Mandel und Sakura

Sud · Eis · Mousse · Crunch

Petit Fours

Praline Feige, Maracuja, Butter
Macaron weiße Schokolade Blutorange
Petit Four Schwarzbier-Karamell



ALSTERSALON
NEW YEAR'S EVE 2025
“FISH & MEAT”

Amuse

Oyster Boudeuse No. 4 by David Hervé · dill · buckwheat

Cured salmon

crème-fraîche-mousse · Prunier St. James caviar · fine greens

Cream soup of Appenzeller cheese fondue

sourdough croûton · beef brisket croquette

Pan-seared scallops

Venere rice risotto · pear-quince chutney · champagne foam

Champagne sorbet

Duo of pasture-raised beef

fillet and cheek · celeriac purée · parsnips · winter truffle jus

Baba with pineapple and pepper

pineapple sorbet · pepper chantilly

Petits Fours

Praline: fig · passion fruit · butter
Macaron white chocolate-blood orange
Petit four black beer caramel



ALSTERSALON
NEW YEAR'S EVE 2025
“VEGAN”

Amuse

Oyster leaf · apple blossom · Blinq cress

Marinated carrot with nori

crème fraîche mousse · field-grown caviar · fine greens

Cashew-potato cream soup

sourdough croûton · smoked tofu croquette

Sous-vide leek

Venere rice risotto · pear-quince chutney · champagne foam

Champagne sorbet

Planted steak & Jerusalem artichoke

celeriac purée · parsnips · winter truffle jus

Délice of grapefruit, cherry, almond and sakura

broth - ice cream · mousse · crunch

Petits Fours

Praline: fig · passion fruit · butter
Macaron white chocolate-blood orange
Petit four black beer caramel