



Silvestermenü

Das letzte Mahl 2023,
natürlich im Schubert!
Vegan oder klassisch:

Veganes Menü

Gnocco Fritto

Frittierter Hefeteig | Chioggia-Rübe
süß-sauer | gerösteter Kapia-Paprika |
gerösteter Süßkartoffel | karamellierte
Knoblauch-Mayonnaise

Hibachi-Suppe

Shiitake-Pilze | Zwiebel | Lotuswurzel

Sellerie

Soja | Miso | Selleriecreme |
Shimeji-Pilze | Knuspriger Karfiol |
Jalapenjo-Öl | Kapuzinerkresse

Triple Chocolate Cake

Maracuja-Sorbet | Schokocrumble |
Basilikumkresse

Euro 74,-

Klassisches Menü

Gnocco Fritto

Frittierter Hefeteig | Bresaola |
gerösteter Kapia-Paprika |
Kareespeck | karamellierte
Knoblauch-Mayonnaise

Hibachi-Suppe

Shiitake-Pilze | Zwiebel | Lotuswurzel

Kalb

Kalbsfilet | Knuspriger Karfiol |
Püree aus schwarzem Knoblauch und
Karotten | Babyerdäpfel | karamellierte
Babykarotten | Sauce Béarnaise

Triple Chocolate Cake

Maracuja | Schokocrumble |
Vanilleeis

Euro 84,-

Am besten gleich reservieren!