

**SILVESTER**  
im Landhaus Carstens

GLAS CHAMPAGNER TAITTINGER BRUT RÉSERVE

\*

AMUSE-GUEULE

*Weichkäse vom Backensholzer Hof auf Trüffelöl mit Kresse*

\*\*\*\*

ZWEIERLEI VOM SAIBLING

*mit Trüffel, Feige, Bulgur, Meerrettich  
und Schaum von Gartenkräutern*

\*\*\*\*

PASTINAKENCREMESUPPE

*mit gehobelten Trüffel, pochierten Wildschweinrücken  
und Shiso-Kresse*

\*\*\*\*

SORBET WHITE RUSSIAN

\*\*\*\*

ROSA KALBSFILET

*auf Kartoffel-Kürbis-Risotto mit Trüffel parfümiert,  
dazu Rosenkohlblätter und Jus*

\*\*\*\*

NOUGAT-KOKOS TRÜFFEL

*Mascarpone Mousse und Kokos Eis*

Menüpreis: 119,-