

REPPERTS

Menü am
Silvesterabend



Vorspeise

Kalt geräucherter Burrata Stracciatella ^{8,a}
Salsa vom Hokkaidokürbis, Mandarine

Suppe

Maronicremesuppe ^{e,i,8,5}
Knuspriges Gänserilette, kandierte Orange

Zwischengang

Ceviche vom Wolfsbarschfilet ^{k,5,p}
Sesam, Trüffel, fermentierter Knoblauch

Sorbet

Basil Smash ⁵
Basilikumsorbet, Gin

Hauptgang

Gratiniertes Rinderentrecote ^{5,i}
Schalottenkonfit, Sauce Bernaise, Sellerierisotto

oder

Gebratenes Zanderfilet ^{k,8,5}
Ragout von Belugalinsen und gepökeltem Schweinebäckchen
Espuma von hausgemachtem Senf

Dessert

Lebkuchenmousse ^{e,i,8}
Amaretti, karamellierte Pecannuss, Baileys

1 Farbstoffe 2 Konservierungsstoffe 3 Antioxidationsmittel 4 Geschmacksverstärker 5 Geschwefelt 6 Gewachst
7 Phosphat 8 Milcheiweiß 9 Geschwärtzt c Schalenfrüchte e Gluten i Eier k Fisch p Soja



REPPERTS

vegetarisches

Menü am

Silvesterabend



Vorspeise

Kalt geräucherter Burrata Stracciatella ^{8,a}
Salsa vom Hokkaidokürbis, Mandarine

Suppe

Maronicremesuppe ^{e,i,8,5}
kandierte Orange

Zwischengang

Gurken-Ceviche ^{5,p}
Sesam, Trüffel, fermentierter Knoblauch

Sorbet

Basil Smash ⁵
Basilikumsorbet, Gin

Hauptgang

Hausgemachte Pilzmaultaschen ^{5,8,i,e}
Thymianveloute, gebratene Steinpilze

Dessert

Lebkuchenmousse ^{e,i,8}
Amaretti, karamellierte Pecannuss, Baileys

1 Farbstoffe 2 Konservierungsstoffe 3 Antioxidationsmittel 4 Geschmacksverstärker 5 Geschwefelt 6 Gewachst
7 Phosphat 8 Milcheiweiß 9 Geschwärtzt c Schalenfrüchte e Gluten i Eier k Fisch p Soja



2024

REPPERTS

Menü zum
neuen Jahr

Vorspeise

Carpaccio vom Rind ^{8,5}
Geräucherter Frischkäse, Pinenkerne, Schwarzwurzel

Suppe

Senfsüppchen ^{8,5,k,i}
Pochiertes Freilandei und Saiblingscaviar

Zwischengang

Meerrettichrisotto ^{8,k}
Konfiertes Bachforellenfilet, Schnittlauchöl

Sorbet

Vodka Lemon ⁵
Zitronensorbet, Vodka

Hauptgang

Gebratener Wildschweinrücken ^{e,i,5}
Preiselbeerjus, Rotkraut, Rosmaringnocchi

oder

Gebratenes Wolfsbarschfilet ^{k,e,i,5}
Miesmuschel, Calamaretti, Cavatelli, Krustentiersauce

Dessert

Hokkaido Kürbisparfait ^{i,8,e}
Weisse Schokolade, marinierte Feige

Käse

Käseauswahl vom Brett⁸
Ospelehof in Hinterzarten | Lenzkircher Schwendehof |
Frankreich

1 Farbstoffe 2 Konservierungsstoffe 3 Antioxidationsmittel 4 Geschmacksverstärker 5 Geschwefelt 6 Gewachst
7 Phosphat 8 Milcheiweiß 9 Geschwärzt c Schalenfrüchte e Gluten i Eier k Fisch p Soja



2024

REPPERTS

vegetarisches

Menü zum

neuen

Jahr

Vorspeise

Carpaccio von gelber Bete ^{8,5}
Geräucherter Frischkäse, Pinenkerne, Schwarzwurzel

Suppe

Senfsüppchen ^{8,5,k,i}
Pochiertes Freilandeil und Saiblingscaviar

Zwischengang

Meerrettichrisotto ^{8,k}
Pochiertes Freilandeil und Saiblingscaviar

Sorbet

Vodka Lemon ⁵
Zitronensorbet, Vodka

Hauptgang

Mediterrane Kartoffelplätzchen ^{e,i,5,8}
Geräucherte Paprikacreme, Oliventapenade

Dessert

Hokkaido Kürbisparfait ^{i,8,e}
Weisse Schokolade, marinierte Feige

Käse

Käseauswahl vom Brett⁸
Ospelehof in Hinterzarten | Lenzkircher Schwendehof |
Frankreich

1 Farbstoffe 2 Konservierungsstoffe 3 Antioxidationsmittel 4 Geschmacksverstärker 5 Geschwefelt 6 Gewachst
7 Phosphat 8 Milcheiweiß 9 Geschwärtzt c Schalenfrüchte e Gluten i Eier k Fisch p Soja

