

SILVESTER im ADAM & EDEN

ERLEBEN SIE DEN JAHRESWECHSEL IM ADAM & EDEN

2022/23

6 - GANG

GALA DINNER

Das Adam & Eden bietet **Ihnen** einen Jahresausklang der Extraklasse - natürlich mit Stil, ein bisschen Glamour, aber vor allem mit kulinarischen Höhepunkten - kreiert von unserem Küchenchef **Benjamin Stippler & Team**.
Exklusiv ist nicht nur unser raffiniertes 6 - Gang Menü, welches bewusst den Gaumen kitzelt und schon vor dem eigentlichen Jahreswechsel für ein wahres Geschmacks - Feuerwerk sorgt, sondern auch die begrenzte Anzahl von NUR 30 Tickets.

Einlass 19:00 Uhr - 19:15 Uhr

AMUSE - BOUCHE

Tatar vom US Rinderfilet

Topinambur Rösti | Quitten Chutney | Apfelblüte

Hummerschaumsuppe

Hummerravioli | Sous Vide gegarte Portwein-Birne | Fenchelcroûton

Knusprige Jakobsmuschel

Limonen Pfeffer Kaviar | Hokkaido Espuma

Duett vom Kalb

Rosa Kalbsfilet und geschmorte Kalbsbäckchen | Périgord Trüffel | sautierter Frühlingslauch | Urkarotte | Schwarzwurzelcreme | Portweinjus

Weißer Pfirsich

Aprikosen Sphären | Blutpfirsich | Knusperboden | Champagner Gel

Käse

Epoisses AOP Germain | Feigenconfit | Traubengelee | Brotkrumen

Prickelnde Begrüßung des neuen Jahres

Das 6 - Gang Gala Dinner Menü wird von 6 korrespondierenden Weinen begleitet!
Bier, alkoholfreie Getränke, sowie Kaffeespezialitäten sind im Preis enthalten.

€ 149,00 EURO
pro Person

6 - COURSE

GALA DINNER

The Adam & Eden offers **you** an extra-class end of the year - of course with style, a bit of glamour, but above all with culinary highlights - created by our chef **Benjamin Stippler & Team**.
Not only our refined 6 - course menu, which consciously tickles your palate and ensures a true taste adventure even before the turn of the year - fireworks, is exclusive, but also the limited number of ONLY 30 tickets.

Admission 7:00 p.m. - 7:15 p.m.

AMUSE - BOUCHE

Tartare of US beef Tenderloin

Jerusalem artichoke Hash Browns | quince chutney | apple blossom

Lobster Foam Soup

Lobster ravioli | sous vide cooked port wine pear | fennel croûton

Crispy Scallop

Lime pepper caviar | Hokkaido pumpkin foam

Duet of Veal

Pink veal fillet & braised veal cheek | Périgord truffle | sauteed spring leeks | primal carrot | salsify cream | port wine jus

White Peach

Apricot spheres | blood peach | crispy Bottom | champagne gel

Cheese

Epoisses AOP Germain | fig confit | grape jelly | breadcrumbs

Sparkling welcome to the new year

The 6-course gala dinner menu is accompanied by 6 corresponding wines!
Beer, soft drinks and coffee specialities are included in the price.

€ 149,00 EURO
per Person