

WE WISH YOU A
HAPPY NEW YEAR!

EAST

SILVESTER GALAMENÜ

31. Dezember 2026

HAMACHI & OSCIETRA

Mit Hamachi-Ceviche, Osciëtra-Kaviar, Yuzu-Gel, grünem Apfel, Gurken-Dashi, Daikon und knusprigem Reis

JAKOBSMUSCHEL & LANGUSTE ROLL

Schonend gegarte Jakobsmuschel und Langustenschwanz mit Hummer-Bisque, Vanille-Spargel und Spicy-Papaya-Chutney

RINDERFILET & HOFKAROTTE

Gegrilltes Rinderfilet vom Robata-Grill mit geschmorter Rinderbacke, Miso-Morchel-Jus, Selleriecreme und glasierten Babykarotten

MANGO & PASSIONSFRUCHT

Mango-Passionsfrucht-Mousse mit Kokos, Limetten-Curd, geröstetem Macadamia-Crunch und weißem Schokoladeneis

WE WISH YOU A
HAPPY NEW YEAR!

EAST

NEW YEAR'S EVE GALA MENU
December 31st, 2026

HAMACHI & OSCIETRA

Hamachi ceviche, Oscietra caviar, yuzu gel,
green apple, cucumber dashi, daikon and crispy rice

SCALLOP & LANGOUSTINE ROLL

Gently cooked scallop and langoustine tail with lobster
bisque, vanilla asparagus and
spicy papaya chutney

BEEF TENDERLOIN & BABY CARROTS

Robata-grilled beef tenderloin with braised beef cheek,
miso morel jus, celeriac cream
and glazed baby carrots

MANGO & PASSION FRUIT

Mango and passion fruit mousse with coconut,
lime curd, roasted macadamia crunch
and white chocolate ice cream