

WE WISH YOU A
HAPPY NEW YEAR!

EAST

SILVESTER GALAMENÜ

31. Dezember 2026

VEGETARISCH

TOMATE & OSCIETRA

Marinierte Ochsenherztomate mit vegetarischem Kaviar, Yuzu-Gel, grünem Apfel, Gurken-Dashi, Daikon und knusprigem Sushi-Reis

ROTE BETE & SAFRAN ROLL

Marinierte Rote Bete mit Safran-Bisque, Vanille-Spargel, Spicy-Papaya-Chutney und Basilikumöl

SELLERIE & MORCHEL

Vom Robata-Grill gerösteter Sellerie mit geschmortem Topinambur, Miso-Morchel-Jus, Selleriecreme und glasierten Babykarotten

MANGO & PASSIONSFRUCHT

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

WE WISH YOU A
HAPPY NEW YEAR!

EAST

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

VEGETARIAN

TOMATO & OSCIETRA

Marinated heirloom tomato with vegetarian caviar, yuzu gel,
green apple, cucumber dashi, daikon
and crispy sushi rice

BEETROOT & SAFFRON ROLL

Marinated beetroot with saffron bisque, vanilla asparagus,
spicy papaya chutney and basil oil

CELERIAC & MOREL

Robata-grilled celeriac with braised Jerusalem artichoke,
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 vegan white chocolate ice cream