martas Silvestermenü

130,00 € pro Person

martas New Year's Eve menu
130,00 € per person

Kleiner Gruß aus der Küche – Bottarga | Tomaten-Kristall-Brot
A little treat from the kitchen – Bottarga | Tomato crystal bread

***

Ochsenschwanzessenz | Blutwurstravioli
Oxtail stew | Black pudding ravioli

***

Hummer und Jakobsmuschel | Chilli-Erbsenpüree | Kartoffel Petit Four
Lobster and scallops | Chilli and pea purée | Potato petit fours

***

Kalbsfilet Pfefferkruste | Wilder Brokkoli | Zucchiniblätter | Trüffel Selleriepüree
Veal fillet pepper crust | Wild broccoli | Courgette leaves | Truffle celery purée

***

Süßer Dessert Zauber ins Jahr 2027
Sweet dessert to usher in the year 2027

Vegetarisch / vegetarian

Kleiner Gruß aus der Küche – Pilztatar | Tomaten-Kristall-Brot
A little treat from the kitchen – mushroom tartare | tomato crystal bread

***

Tomatenessenz | Konfetti
Tomato essence | confetti

***

Gefüllte Mini-Paprika | Chilli-Erbsenpüree | Kartoffel Peti Four
Stuffed mini peppers | chilli and pea purée | potato petit fours

***

Gebackene Bergkäsewürfel | Radicchiorisotto
Baked mountain cheese cubes | radicchio risotto

***

Süßer Dessert Zauber ins Jahr 2027
Sweet dessert to usher in the year 2027