WALDSCHLÖSSCHEN

DAGOBERTSHAUSEN

Silvester 2026/2027

Glas Spumante Rosé

Amuse-Bouche

Helgoländer Hummercocktail
mit konfierter Grapefruit & kleinem Romanasalat

Gebratener Nordseesteinbutt
auf Graupenrisotto & Spitzkohljus

Gegrillte Wachtelbrust
mit Pastinake & eingelegten Sauerkirschen

Rosa gebratenes Rinderfilet
mit Trüffeljus, Kartoffellauchpüree & gegrillter Karotte

Valrhona Schokoladentarte
mit weißem karamellisiertem Schokoladeneis
& schwarzer Johannisbeere

WALDSCHLÖSSCHEN

DAGOBERTSHAUSEN

Silvester 2026/2027

- vegetarisch -

Glas Spumante Rosé

Amuse-Bouche

BBQ-Bete
mit konfierter Grapefruit & kleinem Romanasalat

Hausgemachte Parmesanravioli
auf cremigem Babyspinat & Périgord-Trüffel

Geschmorter Radicchio
mit Pastinake, eingelegten Sauerkirschen & Buchweizen

Spitzkohlroulade
mit Karottenjus & gebratenen Waldpilzknödeln

Valrhona Schokoladentarte
mit weißem karamellisiertem Schokoladeneis
& schwarzer Johannisbeere