



SILVESTER 2026

AUS DER STERNEKÜCHE VON CHRISTIAN FLEISCHMANN

Pâté en croûte Kalbs | Feige | Pistazie

Waldpilz-Ravioli Essenz | Trüffel | Liebstöckel

Stör Blumenkohl | Yuzu | Dill

Challans Entenbrust Topfen | Topinambur | Ananas

Champagner Weiße Schokolade | Granatapfel | Pekannuss

199 EUR

Inkl. Aperitif, Live-Musik und Brilliant-Feuerwerk

Reservierungen und Vorbestellungen nehmen wir gerne
unter T 09666 18805-281 oder per E-Mail an
restaurant@weisses-ross.de entgegen.