

SILVESTER 24/25

OMNI

MENÜ

Schwarze Johannisbeere | Juli
Sashimi von der Lachsforelle, Rotkohl, Buttermilch

Milchsaurer Spargel | Mai
Kartoffelschaum, Alpenkaviar

Gepickelte Buchenpilze | August
Radi, Seidentofu, Kimchisud

Unreife Äpfel aus Floko's Garten | Juli
Kürbisknöpfe, Coq au Vin, Vadouvan

Lacto Hot Sauce | September
Nacken und Haxe vom Landschwein,
Kopfsalat, Linsencreme, eingelegte Jalapeño

Rosenessig | Mai
Mohnknödel, Sauerkraut, alter Bergkäse

Reneclaude | September
Kamillencreme, Buchweizencrumble, Karottensorbet

Petit Four

Quitten Pâte de fruit | Oktober
Verbene

Japanischer Knöterich | April
Clafoutis, Haselnuss

SILVESTER 24/25

VEGAN

MENÜ

Schwarze Johannisbeere | Juli
Geschmorter Sellerie, Rotkohl

Milchsaurer Spargel | Juni
Kartoffelschaum, Bärlauchkapern

Gepickelte Buchenpilze | August
Radi, Seidentofu, Kimchisud

Unreife Äpfel aus Floko's Garten | Juli
Kürbisknöpfele, Rotweinzwiebeln, Vadouvan

Lacto Hot Sauce | September
Spitzkrautroulade, Linsencreme, eingelegte Jalapeño,
Aprikose

Rosenessig | Mai
Mohnknödel, Sauerkraut, weiße Miso

Reneclaude | September
Kamillencreme, Buchweizencrumble, Karottensorbet

Petit Four

Quitten Pâte de fruit | Oktober
Verbene

Japanischer Knöterich | April
Macaron, Haselnuss

RESERVIERUNGSINFO

31. Dezember
Sektempfang ab 18 Uhr.
Seating 18.30 Uhr.

Omni oder vegan.
Bitte bei Reservierung angeben.

Preise inkl. Sektempfang, Fingerfood
und Mitternachts-Imbiss.

Reservierung telefonisch 08022 9159151
oder via [blyb.co](https://www.blyb.co).

Party und Ausklang an der Bar.
Oder Karaoke im Keller.

MENÜINFO

Jeder Gang unseres Silvestermenüs enthält eine über das Jahr eingelegte Zutat. Das Menü stellt sozusagen eine kulinarische Reise durch das vergangene Jahr dar. Der Monat hinter dem Gang gibt an, wann das Produkt verarbeitet wurde.

Durch das Einwecken können wir das ganze Jahr über auf saisonale, gesunde und selbstgemachte Lebensmittel zugreifen und gleichzeitig etwas für die Umwelt tun.

B | yb.