SILVESTERMENÜ 2026

Rindertatar / Kapern / Wachtelei / gebackene Sardelle

***

Confierter Hummer / Chicorée / Orange /
Zuckerschoten / gelber Radicchio

***

Trüffelrisotto / Misoschaum / Sherry / Bachkresse

***

Enten Mandu / Wilder Brokkoli / Zitronengras Sud /
Katsuobushi

***

Apfel – Koriander Sorbet / Champagnerschaum / Shiso

***

Geschmortes Short Rib / Sesamlack /
Rosenkohl / Süßkartoffelpüree

***

Taleggio im Ciabatta Mantel / Feigensenf / Apfel

***

Tart Tartar / Bourbon Vanille Eis / Karamell

175 € p.P.

dazu die passende Weinbegleitung für 89 € p.P.

ZINNERS
IM
{ WEINHÄUSL }
DOMAINES KILGER
München

SILVESTERMENÜ 2026

Vegetarisch

Rote Bete Tartar / Sumack / Meerrettichmousse / Frisee

***

Geschmorte Süßkartoffel / Chicorée / Orange /
Zuckerschoten / gelber Radicchio

***

Trüffelrisotto / Misoschaum / Sherry / Bachkresse

***

Shiitake Mandu / Pflaumen / Wilder Brokkoli /
Zitronengras Sud / Quinoa Chip

***

Apfel – Koriander Sorbet / Champagnerschaum / Shiso

***

Gedämpfte Aubergine / Sesamlack /
Rosenkohl / geräucherter Blumenkohl

***

Taleggio im Ciabatta Mantel / Feigensenf / Apfel

***

Tart Tartar / Bourbon Vanille Eis / Karamell

175 € p.P.

dazu die passende Weinbegleitung für 89 € p.P.

ZINNERS
IM
{ WEINHÄUSL }
DOMAINES KILGER
München

SILVESTERMENÜ 2026

Vegan

Rote Beete Tartar / Sumack / Polenta / Frisée

***

Geschmorte Süßkartoffel / Chicorée / Orange /

Zuckerschoten / gelber Radicchio

***

Trüffelrisotto / Misoschaum / Sherry / Bachkresse

***

Shiitake Mandu / Pflaumen / Wilder Brokkoli /

Zitronengras Sud / Quinoa Chip

***

Apfel – Koriander Sorbet / Champagnerschaum / Shiso

***

Gedämpfte Aubergine / Sesamlack /

Rosenkohl / geräucherter Blumenkohl

***

Veganer Brie / Pumpernickel / Feigensenf / Apfel

***

Schoko Brownie / Bourbon Vanille Karamell / Apfelsorbet

175 € p.P.

dazu die passende Weinbegleitung für 89 € p.P.

ZINNERS IM { WEINHÄUSL } DOMAINES KILGER München