



Silvester 2026 Fetter Förster

Perlhuhn-Terrine

mit confierten Steinpilzen, Pinienkeren-Marinade, Hagebuttenkompott und kleinem Salatbukett

Rahmsuppe von der Schwarzwurzel

mit Wintertrüffel und geröstetem Pancetta

Wolfsbarschnitte mit

weißer Bohnencreme, Pont-Neuf-Kartoffel, Kräutersalat und Belper Knolle

Hirschrücken

im Tramezzinimantel mit Kampott Pfefferjus, Flower Sprout, Hokkaido Kürbis, Marone

Chaource-Emulsion

sauer eingelegte Lauchzwiebel, Topinamburstampf und Estragon

Valrhona „Ivoire“

Crème mit Tahiti Vanille, Zwetschgen-Sorbet und Zartbitter Schokoladenschaum

Silvester 2026 Fetter Förster Vegetarisches Menü

Geschmorter Curry-Blumenkohl

mit confierten Steinpilzen, Karotten-Linsenpüree und kleinem Salatbukett

Rahmsuppe von der Schwarzwurzel

mit Wintertrüffel

Gebackenes Landei

mit weißer Bohnencreme, Pont-Neuf-Kartoffel, Kräutersalat und Belper Knolle

Hokkaido Kürbis im Strudelteig

mit milder Ingwersauce, Flower Sprout und Marone

Chaource-Emulsion

sauer eingelegte Lauchzwiebel, Topinamburstampf und Estragon

Verona „Ivoire“

Crème mit Tahiti Vanille, Zwetschgen-Sorbet und Zartbitter Schokoladenschaum