Silvester
SHARING MENÜ
60€ p. P

Kürbiscanelloni
Kürbisrolle, gefüllt mit Kürbispüree und Brunoise, dazu gebrannter Rahm und Pilzsud

---

Linsentatar
von der Berglinse mit Bärlauchkapern, Wurzelgemüse, süßer Senf-Mayo und Ziegenfrischkäse von den Käsemachern

Rosenkohl
frittiert auf Labneh, Hot Honey, eingelegten Radieschen und Nacho-Crumble

---

Panipuri
gefüllt mit Pilzschaum und gefriergetrockneter Marille, dazu Tomatenconsommé

Rohne
geröstet, mit Johannisbeer-Apfel-Sauce, Rösti, Nussbutterschaum, Haselnüssen und Gartenkresse

Rotkohl
mit Rotkohlsauce, Salbei-Kürbispüree und Maronen-Crunch

Zirben-Crème-brûlée
mit Zwetschgenröster-Eis, Preiselbeer-Coulis und Buchweizen-Crunch

BLUM
RESTAURANT

Wir wünschen euch einen tollen Start ins Jahr 2027!

New Year's Eve

SHARING MENU

€60 per person

Pumpkin cannelloni
pumpkin roll filled with pumpkin purée and brunoise, served with caramelised cream and mushroom broth

---

Lentil tartare
made with mountain lentils, wild garlic capers, root veg, sweet mustard mayo and goat's cream cheese from the cheesemakers

Brussels sprouts
fried atop labneh, hot honey, pickled radishes and nacho crumble

---

Pani puri
filled with mushroom foam and freeze-dried apricot, served with tomato consommé

Beetroot
roasted, with blackcurrant & apple sauce, rösti, brown-butter foam, hazelnuts and garden cress

Red cabbage
with red cabbage sauce, sage pumpkin purée and chestnut crunch

---

Stone pine crème brûlée
with plum-roaster ice cream, lingonberry coulis and buckwheat crunch

BLUM
RESTAURANT

Wishing you a brilliant start to 2027!