THEO'S
RESTAURANT & BAR

Silvester-Galamenü

31. Dezember 2026

Empfang mit Begrüßungsgetränk um 18:00 Uhr · Menübeginn um 19:00 Uhr

VORSPEISE ZUR WAHL

Tatar vom Thunfisch
Fein mariniert, mit Avocado, Sesam, Frisée und Soja-Limetten-Vinaigrette [D, N, F]

Gebratene Jakobsmuschel
Auf Blumenkohlcreme mit gerösteten Haselnüssen und Kräuteröl [B, G, H]

Rote Bete und Ziegenkäse
Marinierte und gebackene Rote Bete mit cremigem Ziegenkäse, Apfel, Walnuss und Salatbouquet [G, H]

SUPPE

Trüffelrahmsuppe
Waldpilze, Trüffelöl und knusprige Croûtons [A, G]

ZWISCHENGANG

Mangosorbet mit Prosecco
Mit Limette und frischer Minze [O]

HAUPTGANG ZUR WAHL

Hausgemachte Ravioli
Mit saisonalen Steinpilzen gefüllt, in Salbeibutter, mit Parmesanschaum und frischen Kräutern [A, C, G]

Gebratenes Zanderfilet
Auf Erbsenpüree mit Beurre blanc, zartem Gemüse und frischen Kräutern [D, G]

Rosa Kalbsrücken
Zart gebraten, mit Kartoffel-Sellerie-Püree, wildem Brokkoli, glasierten Karotten und feinem Jus [G, L, O]

DESSERT

Yuzu-Cheesecake
Mit frischem Mandarinenragout, luftiger Meringue und feiner Yuzu-Note [A, C, G]

ZUM JAHRESABSCHLUSS

Ein Williams
Für alle erwachsenen Gäste

118 € pro Person

Für Ihre verbindliche Reservierung bitten wir um 50 % Anzahlung (59 € pro erwachsene Person).
Wir senden Ihnen dafür einen Zahlungslink zur Zahlung per Kreditkarte.
Bitte teilen Sie uns bei der Reservierung Ihre Ankunftszeit und etwaige Lebensmittelallergien mit.
Bitte kommen Sie pünktlich. Versäumte Gänge können wir leider nicht nachservieren.
Wir wünschen Ihnen einen schönen Jahresausklang!

Familie Demir mit Team

THEO'S
RESTAURANT & BAR

New Year's Eve Gala Menu

31 December 2026

Welcome drink at 18:00 · Dinner begins at 19:00

CHOICE OF STARTER

Tuna Tartare
Lightly marinated, with avocado, sesame, frisée and a soy-lime vinaigrette [D, N, F]

Pan-Seared Scallop
On cauliflower cream with toasted hazelnuts and herb oil [B, G, H]

Beetroot and Goat's Cheese
Marinated and baked beetroot with creamy goat's cheese, apple, walnut and dressed leaves [G, H]

SOUP

Cream of Truffle Soup
Wild mushrooms, truffle oil and crisp croutons [A, G]

INTERLUDE

Mango Sorbet with Prosecco
With lime and fresh mint [O]

CHOICE OF MAIN COURSE

Homemade Ravioli
Filled with seasonal porcini, tossed in sage butter, with Parmesan foam and fresh herbs [A, C, G]

Pan-Seared Zander Fillet
On pea purée with beurre blanc, tender vegetables and fresh herbs [D, G]

Pink-Roasted Veal Loin
With potato and celeriac purée, wild broccoli, glazed carrots and jus [G, L, O]

DESSERT

Yuzu Cheesecake
With fresh mandarin compote, light meringue and a hint of yuzu [A, C, G]

A TOAST TO CLOSE THE YEAR

A Williams Pear Brandy
For all adult guests

€118 per person

A 50% deposit (€59 per adult) is required to confirm your reservation.
We'll send you a payment link to pay by credit card.
Please let us know your arrival time and any food allergies when booking.
Please arrive on time. We're unable to serve courses missed due to late arrival.
We wish you a wonderful New Year's Eve!

The Demir family and team