



Silvester 2023

Beginn 19:00

Menü

Empfangscocktail & Amuse Bouche

Königskrabbe gratiniert
Rüben, Estragon, Keta Kaviar

Steinbutt
Wasserspinat, Kürbis süß-sauer,
Soja-Butter

Ozoni
Traditionelle japanische Silvestersuppe
Huhn, Kirimochi Reisteigwürfel,
Taro-Wurzelchips

Rinderfilet im Ganzen
Vanille-Selleriepüree, Kohlsprossen,
Tamarinde

Kokos Cheesecake
Mandarine, Bergamotte

Preis pro Person: 195 €

Pescetarisches Menü

Empfangscocktail & Amuse Bouche

Königskrabbe gratiniert
Rüben, Estragon, Keta Kaviar

Steinbutt
Wasserspinat, Kürbis süß-sauer,
Soja-Butter

Ozoni
Traditionelle japanische Silvestersuppe
Shiitake, Kirimochi Reisteigwürfel,
Taro-Wurzelchips

Seesaibling
Weiße Bohnencreme, Kohlsprossen,
Hummer-Beurre Blanc

Kokos Cheesecake
Mandarine, Bergamotte

Preis pro Person: 195 €

Veganes Menü

Empfangscocktail & Amuse Bouche

Kräuterseitlinge
Rüben, Estragon, Nori

Artischocke
Wasserspinat, Kürbis süß-sauer,
Ingwerschaum

Ozoni
Traditionelle japanische Silvestersuppe
Shiitake, Kirimochi Reisteigwürfel,
Taro-Wurzelchips

Aubergine & Kürbis gratiniert
Vanille-Selleriepüree, Kohlsprossen,
Miso

Veganer Kokos Cheesecake
Mandarine, Bergamotte

Preis pro Person: 175 €

Reservierungen per Mail: fux@fux-mi.net

Für Ihre Reservierung benötigen wir Ihre Kreditkartennummer sowie das Verfallsdatum.

Bitte geben Sie uns weiters bekannt wo Sie in Lech wohnen werden und/oder Ihre Mobilnummer unter der Sie in Lech erreichbar sind.

Kostenfreies Storno bis 29.12.2023. Bei Nichterscheinen ohne Storno behalten wir uns vor den Menüpreis pro reserviertem Platz von Ihrer Kreditkarte abzubuchen.



New Years Eve 2023

Begin 7pm

Menu

Reception Cocktail & Amuse Bouche

Kingerab gratinated

Beets, Estragon, Keta Caviar

Turbot

Chinese Spinach, Squash Pumpkin sweet&sour,
Soy-Butter

Ozoni

Traditional Japanese New Years Soup
chicken, Kirimochi,
Taro-root-chips

Beef Tenderloin

Vanilla-Celery Puree, Brussel Sprouts,
Tamarinde

Coconut Cheesecake

Mandarin, Bergamot

Price per person: 195 €

Pescetarian Menu

Reception Cocktail & Amuse Bouche

Kingerab gratinated

Beets, Estragon, Keta Caviar

Turbot

Chinese Spinach, Squash Pumpkin sweet&sour,
Soy-Butter

Ozoni

Traditional Japanese New Years Soup
Shiitake, Kirimochi,
Taro-root-chips

Char

Creme of White Beans, Brussel Sprouts,
Lobster-Beurre Blanc

Coconut Cheesecake

Mandarin, Bergamot

Price per person: 195 €

Vegan Menu

Reception Cocktail & Amuse Bouche

Kingoyster-Mushrooms

Beets, Estragon, Nori

Artichoke

Chinese Spinach, Squash Pumpkin sweet&sour,
Ginigerfoam

Ozoni

Traditional Japanese New Years Soup
Shiitake, Kirimochi,
Taro-root-chips

Aubergine & Pumpkin gratinated

Vanilla-Celery Puree, Brussel Sprouts,
Miso

Vegan Coconut Cheesecake

Mandarin, Bergamot

Price per person: 175 €

Please make your reservation: fux@fux-mi.net

For your reservation we need your creditcard-number, as well as the expiration-date. Please tell us where you will stay in Lech and / or the number of your mobile-phone. Cancellation free of charge till 29th of December 2023. In case of No-Show-Up your creditcard will be charged with the Menu-Price for each person you reserved for.