

Silvester-Menü 2017

Amuse gueule



Entenstopfleber-Terrine
mit Portweingelee und Brioche

oder

Hummersalat im Wan Tan
mit Pomelo und Feldsalat



Topinambur-Suppe
mit Thymian-Ravioli und Rosenkohl-Blättern

oder

Milde Curry-Bisque
mit Jakobsmuschel und Sellerie



Zwischengang

Angebratenes Garnelen-Tatar
auf Wakame und Steckrübe



Filet vom Weißen Heilbutt mit Zitronenkruste
dazu Schwarzwurzel und Erbsen-Püree

oder

Rinderfilet-Tranchen
mit Spitzkohl, Maronen und Mohn-Püree



Espresso gâteau
mit Cassis-Sorbet und Knusperhippe

oder

Kirsch Clafoutis
mit Marzipan und Rosmarin-Parfait

€ 65 pro Person