



Silvester - Menü 2018

Amuse gueule



Gebratene Entenstopfleber
mit Portweingelee und Brioche

oder

Gebackenes Land-Ei mit geräucherter Forelle
auf Feldsalat, Apfel und Shizo-Kresse



Steinpilz-Creme-Süppchen
mit Wild-Agnolotti und Kerbel

oder

Hummersüppchen
mit Fenchel und Estragon-Sahne



Zwischengang

Tandoori-Jacobsmuschel
auf Erbsen-Minz-Püree und Wan Tan



Filet vom Weißen Heilbutt
mit Gelbe-Bete-Carpaccio, Zuckerschoten und Sellerie-Püree

oder

Rinderfilet-Tranchen
mit grünem Spargel, geschmorten Portwein-Zwiebeln und getrüffeltem Kartoffel-Soufflé



White-Russian-Sabayone
mit Brombeere und Walnuß-Eis

oder

Soja-Karamell-Mousse
mit gedünsteter Birne und Rosmarin-Parfait

€ 65 pro Person