

Silvestermenü | 31.12.2019



Amuse Bouche |

Auster | grüne Salsa | Champagnerschaum
Foie Gras | Rote Bete Gel | Haselnusskrokant
Kalbstatar | Limettencrème | Oliven-Sablé

Hirschcarpaccio | Preiselbeerchutney | Mariniertes Sellerie | Schwarze Walnuss

Topinambur Velouté | Schwarzer Trüffel | Parmesan Brioche

St. Pierre | Risotto Nero | Nussbitterschaum | Escabeche Gemüse

Blutorangen Sorbet | Campari | Kumquats

Roastbeef und Bäckchen vom Wagyu Rind | Kartoffelespuma | Pastinakencrunch | Chipotle Crème

Nougatmousse | Bratapfelragout | Maroneneis

Petit Fours |

Orangen - Matcha Praline
Lavendel Macaron
Mini Berliner mit Glüweingelee

6 Gang Menüpreis | 95 € inkl. Petit Fours

Gerne bieten wir Ihnen korrespondierende Weine zzgl. als Begleitung zu ihrem Menü an.
Unsere Sommelière Linda Mathias empfiehlt Ihnen:

Weinbegleitung | 0,1l | 29 €

Zur verbindlichen Reservierung bitten wir um Vorkasse des Menüpreises auf unser Geschäftskonto

Verwendungszweck

Silvestermenü | Ihr Name | Personenanzahl

Start Menü 19 Uhr | Ende Menü 23 Uhr