

Silvestermenü 2019/20

Una serata in argento

Seezungengalatine mit Sauerrahmparfait, Gurke, Limette und Dill

Cremesuppe vom Lecher-Habichtspilz mit Blätterteiggebäck

Gebratene Jakobsmuschel mit cremigem Carmarguereis, Texturen von der Erbse und Rieslingnagé

Sorbet von der Piemont-Kirsche mit Milchespuma

Rosa gebratener Rehrücken gewälzt im Nusscrunch mit Pastinakenmousseline, Grießknödel, wildem Brokkoli und Preiselbeerglace

Dessert von Champagner, Mango und weißer Schokolade