



SILVESTERMENÜ



Gemeinsamer Beginn 19:30 Uhr
Einlass ab 18:30 Uhr

Gebeiztes Kalbsfilet

Rucola, Radiccio, Frisee, Chicoree, Paprika, Bohne

Pot au feu von Forelle und Steinbutt

Tomate, Ananas, Safran, Kerbel, Pernod

Jakobsmuschel

getrübte Hollandaise,
Kaviar, Seespargel, Himbeere, Kartoffel

„Negroni auf Eis“

Orangensorbet, Gin, Campari, Martini Rosso

Crepinette vom Rehrücken

Wildkräuterjus,
Shiitake, Wirsing, Trauben, Blätterteig

Champagner-Mousse

Zitrone, Limette, Grapefruit,
Topfen, Pistazie

Preis inklusive Sektempfang pro Person
125 €

Ausschließlich auf vorheriger Reservierung

