



SILVESTERMENÜ

gemeinsamer Beginn 19 Uhr



Amuse Bouche

*

Tatar vom Weiderind

Sardelle/ gebackenes Wachtelei/ Gurke/ Senf

*

Weißer Tomatenessenz

Basilikum/ Tomate/ Brotchip

*

Confierte Forelle

Riesengarnele/ Ruccola/ Parmesan

*

Passionsfruchtsorbet/ Gin

*

Duett vom Schwarzfederhuhn

geschmort und gebraten

Portwein/ cremige Schwarzwurzel/ Safrannudeln

*

Topfen-Quark-Schnitte

Vanille/ Zitrone/ Schattenmorellen/ Balsam

Preis pro Person 89,00 Euro





SILVESTERMENÜ VEGETARISCH



Amuse Bouche

*

gepickeltes Carpaccio-Gemüse

gelbe Beete/ Pastinake/ Kürbis/ Wachtelei

*

Weißer Tomatenessenz

Basilikum/ Tomate/ Brotchip

*

gebackener Tofu

Dip süß-sauer

*

Passionsfruchtsorbet/ Gin

*

Rotkraut im Brickteig

Steinpilze/ Schwarzwurzel/ Bergkäsechip

*

Topfen-Quark-Schnitte

Vanille/ Zitrone/ Schattenmorellen/ Balsam

Preis pro Person 69,00 Euro

