



SILVESTER MENÜ

Fin de Claire Auster, Kaviar Blini , Rohmarinierte Fisch
getrocknete Tomaten, geröstete Pinienkerne, Citrus Emulsion

Topinambur Creme Suppe
glasierte Jakobsmuschel

Hausgemachte Krabben Ravioli
Gelbe Sauce aromatisiert mit Weißwein Grasevina und Safran

Mango Sgropino
Wodka, Prosecco

Konfiertes Goldbrasse Filet
Trüffel Püree, Wurzelgemüse und Zucchiniestreifen karamellisiert, Limetten
Sauce

oder

Filet Mignon
Sauce Demiglace, Trüffel Püree, Dicke Bohnen, karamellierte Karotten

Haselnuss Nougat Mousse, Topfen Knödel
Pfirsich Coulis, Minze Schaum

95,00 Euro p. P.
