

Medici

Restaurant Bar

Silvester Menü 2009 / 2010

Aperitif

Glas Champagner von Gosset

dazu servieren wir

*Tatar von der Gelbflossenmakrele und Limonen- Wasabi Panna Cotta
in Knusperhörnchen mit pochiertem Wachtelei*

Menü

*Bretonische Riesengarnele in Olivenöl confiert
auf karamellisiertem jungen Fenchel an Orangen-Ingwerfumet*

*Brust vom Stubenküken auf orientalischem Gewürz- Couscous
an Minz-Crème-fraîche und Dattelconfit*

*Schaumsuppe von Schlosskastanien mit Gänsestopflebercroutons
und frisch gehobeltem weißen Alba Trüffel*

*Steinbuttfilet aus dem Wildfang auf Cassoulet von Coco-Bohnen, Artischocken
und Passe Pierre mit weißem Schaum von Romana Tomaten*

Verjus-Sorbet auf leicht geliertem Rose Champagner

*Rosa gebratenes Simmentaler Rinderfilet an Amarone - Jus
mit Praline von Rahmwirsing und Lila Traubensenf-Kartoffelpüree*

Gâteau vom Elsässer Ziegenkäse an geschmorter Portweinfeige

*Törtchen von der ecuadorianischen Grand Cru Schokolade und Lebkuchen
an weißem Mandelmilchschaum mit Mokka-Haselnusseis und Thai-Mangocoulis*

Hausgemachte Petits Fours

Preis : 98,00 Euro

Beginn mit dem Aperitif um 19:00 Uhr

Start des Menüs um 19:30 Uhr.

Beendigung des Menüs ca. 23:00 Uhr.

Änderungen Vorbehalten

Reservierungen unter 069/21990794