

Silvestermenü  
2017 /2018

Hausgebackenes Urkornbrot und aufgeschlagene Olivenöl-Nussbutter

Amuse Geueule

Tataki vom Yellow fin Thunfisch mit Hass-Avocado  
an asiatischem Salat von grüner Papaya & Karotte, Misocreme  
Kimchi und Korianderöl

**I**

Marmorierte Périgord Gänsestopfleber mit eingelegten wilden Feigen,  
an Sternanis-Quittenkompott dazu griechischer Joghurt,  
Ingwergelee und Walnußbrioche

**II**

Gebackener Kaisergranat in Kataifiteig an 48 Stunden geschmortem Iberico  
Schweinebauch mit Gewürz-Aubergine und Yuzufrucht-Kokosaufguss

**III**

Weißes Heilbuttfilet aus dem Wildfang und Pulpo auf Hokkaidokürbismousseline  
an Amalfi-Zitronen Beurre blanc und Kichererbsen

**IV**

Rosa gebratenes Filet vom US-Black Angus Rind mit weißem Alba Trüffel,  
Wirsing-Praline und Maronen –Topinamburpüree

**V**

Schnitte von Guanaja Schokolade & piemonteser Haselnuss mit  
Passionsfruchtgelee, karamellisiertes Bananen-Limetteneis an geschmorter Viktoria  
Ananas und Pistazienerde

\*\*\*

Dulcey-Schokolade-Panna Cotta und Vanillecrumble

Änderungen vorbehalten

Preis p.P. 99.- €

Beginn zwischen 18 Uhr & 19:30 Uhr, Ende 23:00 Uhr  
Nur auf Vorbestellung und mit Vorkasse