

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