

# **Silvestermenü 2018 /2019**

Hausgebackenes Urkornbrot und Hummus

**1 Glas Brut Champagner von Gosset  
dazu servieren wir**

Geflammtes Hamachi mit fermentierten Shiitake Pilzen,  
Kimischi von der Sharonfrucht und asiatischer Karottensalat

## **I**

Elsässer Gänsestopfleber an Praline von griechischen Joghurt mit schwarzen  
Walnüssen aus dem heimischen Nied Wald, Feigeneis und Brioche

## **II**

Cassoulet von der Tahiti Wildgarnele, Topinambur,  
grünem Spargel mit einem Espuma vom 1 Stunden Bio Ei  
und frisch gehobelte Belper Knolle

## **III**

In Nußbutter gegarter Kanadischer Red King Lachs auf Palmherzpurée mit Mango,  
Chili, Edamame und Koriander-Hummer Beurre blanc mit eingelegten Senfkörnern

## **IV**

BBQ vom piemonteser Fasona Rind auf Süßkartoffelmousseline, Mais,  
wilder Brokkoli, geräucherter Hollandaise und eingelegten Schalotten

## **V**

Omas Moustalevria mit Mandelmilchcreme, Pink Lady Apfeltatar und Zimt

\*\*\*

Schokoladen-Tonkabohnenschnitte mit Ginger Beer  
an Kapstachelbeer, Mokkaschaum, Eis von Formage blanc & Yuzu und Amarant

Änderungen vorbehalten

Preis p.P. 114,00 €

Start mit dem Silvestermenü 18:45 Uhr,  
Einlass ab 18:15 Uhr  
Wir schließen das Restaurant um 23:00 Uhr  
Nur mit Vorkasse