

# **Silvester Menü 2021 / 2022**

Wir begrüßen Sie mit einem Glas Champagner Brut Tradition Jean Pernet

**Sauerteigbrot mit aufgeschlagener Butter**

## **Amuse Bouche**

**Gebeizter & flambierter Red King Lachs an Quinoa-Gurkensalat  
mit Avocado und Karotten-Zitronengras-Aufguss**

### **I**

**Perigord Gänsestopfleber mit eingelegten wilden Feigen,  
Schwamm von griechischem Joghurt und Brioche**

### **II**

**Tatar vom Simmentaler Rinderfilet mit 1 Stunden Bio Ei-Espuma und Kaviar vom sibirischen Stör**

### **III**

**Filet vom Yellow fin Thunfisch auf Fregola Sarda-Pulporisotto und confierter Honig-Kirschtomate**

### **IV**

**36 Stunden Sous Vide gegartes U.S. Short Rib  
auf Püree & Gebratenem vom Blumenkohl und brauner Butter**

### **V**

**Rosa gebratenes Kalbsfilet an Madeirajus auf Topinambur-Erbсенcreme,  
Rosenkohlblätter und pimonteser Haselnuss**

### **VI**

**Schnitte von der Grand Cru Schokolade und Tonkabohnen  
mit mariniertes Flugmango und Yuzu-Kokosnusseis**

**\* Änderungen vorbehalten \***

**Preis pro Person 149,00 €**

**- Nur mit Vorkasse -**

**Einlass ab 18:15 Uhr**

**Start des Silvestermenü 18:45 Uhr,**

**Wir schließen unser Restaurant um 23:00 Uhr**

**Es gelten für den Silvesterabend  
die Regeln der 2G Corona Bestimmungen des Landes Hessen.**