

Silvester Menü 2023 / 2024

Wir begrüßen Sie mit einem Glas
Champagner De Saint Gall "Le Rosé" Premier Cru Brut
aus der Magnumflasche

Sauerteigbrot mit aufgeschlagener Nussbutter

Amuse Bouche

Tatar vom spanischen Belfago Thunfisch mit Sushi-Reis,
Soja-Mandarinen-Aufguss und Störkaviar

I

Schnitte von der Gänsestopfleber an Granny Smith Apfelkompott
mit Räucheraal-Macaron und hausgebackener Brioche

II

Geflämte Carabinero-Garnele auf Chorizo-Acquerello-Risotto
mit Felsen-Pulpo und mildem Orangenschaum

III

Filet von bretonischem Wolfsbarsch aus dem Wildfang auf sautiertem Sesam-Chilispinat
und Yuzu-Hollandaise

IV

Rosa gebratene französische Étouffée -Entenbrust an Tamarindenjus
auf glacierten Rosenkohlblättern und Topinamburmousseline

V

Niedrig Temperatur gegartes Kalbsfilet auf Trüffelbohnen mit Schwarzwurzelpüree,
Paranuss-Crumble und süß-sauer eingelegten Tropeazwiebeln

VI

Pavé von der Tonkabohne und Ivoire Schokolade mit Ingwer-Birnenkompott
und grünem Shiso-Kokoseis

Änderungen vorbehalten

Preis p.P. 165,00 € / Vorkasse

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

Reservierungen bitte an:
info@restaurantmedici.de