

Silvestermenü 2018

Amuse Bouche

Garnele, gebeizte Jakobsmuschel, Avocado, Glasnudel
und Limettenschaum

Consommé vom Jagdfasan
mit Trüffelroulade

Gegrilltes Steinbuttfilet mit Safranbulgur,
Kaiserschoten, Artischocke und Mango-Currysoße

Blutorangensorbet
mit Crémant de Bordeaux rosé

Hirschrückenfilet auf Selleriepüree mit Kräuterseitlingen,
zweierlei Soßen, Herbstrompetensponge, confierter Karotte
und Walnuss-Kartoffelroulade

Gefüllte Himbeeren auf geblähten Baiser
mit Bergpfirsicheis, Crumble und rosa Champagnerespuma

Französischer Rohmilchkäse mit Chutney,
Feigensenf, und Walnussbrot

80,00€ pro Person