

Silvestermenü 2021/2022

Pochierte Austern
auf Blattspinat mit Rosmarinchip

Getrüffelte Lauchterrinen mit Lachs, Jakobsmuschel,
Keta Kaviar und Kräutersaft

Consommé von der französischen Taube
mit Gemüseperlen

Halber Hummer mit Bruschetta

Limonen- Ingwersorbet
mit rosa Champagnergranitée

Rinderfilet mit Ochsenchwanzragout
Selleriepüree, Pilzen und Kartoffelstroh

Champagnercreme mit Trauben, Mangoeis, Himbeermousse,
frischen Beeren, Krokantchip, Baiser und Pistazienschaum

Französischer Rohmilchkäse mit Chutney,
Trauben und Walnussbrot

85,00€ pro Person