

Silvester-Menü 2018

Cappuccino von der Hummercremesuppe mit Estragon aromatisiert

Cappuccino of lobster cream soup flavored with tarragon

 ***Kürbiscreme-Süppchen***

***Rose von gebeiztem Thunfisch und Kalb auf Avocado-Tatar
mit Kapern-Tomaten auf Thunfischsauce***

Rose of pickled tuna and veal on avocado tartare with caper tomatoes on tuna sauce

 ***Avocado Tatar***


***Cannelloni -Crêpes gefüllt mit Scampi und Edelfisch
auf Kohlrabi-Creme***

Cannelloni crêpes filled with scampi and noble fish on kohlrabi cream

 ***Rote Beete und grüner Spargel***

***Rosa gebratenes Hirschrückenfilet auf Spitzmorchel,
Selleriepüree & Marsalajus***

Pink roast venison spit fillet on spiked morel, Celery puree & Marsalajus

 ***Pochierte Bio Eier auf cremigen Spinat und Trüffel***

Mascarpone Mousse auf Rotwein- Mandel-Feigen

Mascarpone mousse on red wine almond figs

5-Gänge Menü 105,00 € pro Person

um Vorkasse wird gebeten.

Mit Musik / DJ