

Silvestermenü 2021

**Begrüßung mit
Spumante Rosé BRUT - Trevisiol Metodo Classico**

Parmesanmousse auf Rote Beete
Parmesan mousse on beetroot

***Pescaccio vom gebeizten Kabeljau mit Kichererbsen, Friséesalat
und Orangenspalte***
Pescaccio of pickled cod with chickpeas, frisée salad
and orange wedge

Crespelle mit Spitzmorchel gefüllt auf Schnittlauchsoße
Crespelle filled with norwegian morels on a chive sauce

***Rosa gebratenes Rinderfilet Mignon auf gebratenen Austernpilzen,
Kartoffelgratin und Honig-Balsamico-Jus***
Pink roasted beef fillet Mignon on roasted oyster mushrooms,
potato gratin and honey-balsamic sauce

Lauwarme Café-Creme mit Kardamom aromatisiert und Himbeersorbet
Lukewarm café cream flavored with cardamom and raspberry sorbet

**Menü 125,00 € pro Person
um Vorkasse wird gebeten.**