

Kleines Silvester-Menü 2017

„Gruß aus der Küche“

Tatar und Tataki vom Lachs, grüner Spargel,
Orangen-Senf-Creme, Wildkräuter

Trüffel-Cappuccino

Skrei-Kabeljau mit Safran souffliert, Krustentiernage,
feines Gemüse, schwarze Tagliolini

Im Ganzen rosa gebratenes irisches Rinderroastbeef,
Sauce Béarnaise, Blattspinat, Speckbohnen,
confierte Tomaten, Kartoffelgratin

Pochierte Williamsbirne, Champagnermousse,
Pralineneis

Menü 3 Gänge 50€

(Vorspeise, Kabeljau oder Roastbeef, Dessert)

Menü 4 Gänge 58€

(Vorspeise, Suppe, Kabeljau oder Roastbeef, Dessert)

Menü 5 Gänge 70€

Großes Silvester-Menü 2017

„Gruß aus der Küche“

Martini von Petoncles

Gänseleberterrine, Wachtel, Walnuss-Brioche,
PX-Gelee, Feldsalat

Langoustino-Süppchen, Steckrübe,
Tonkabohnenschaum

Kabeljau, schwarzer Reis, Quitte,
Macis-Beurre Blanc

Irishes Salzweiden-Lamm mit Dattelkruste,
Hirse, Schwarzwurzeln, Safranjus

Brillat Savarin, Zitrusfrüchte, Oliven

Pot du Creme von Schokolade und Cardamom,
Whiskyparfait und Passionsfruchtsorbet

Menü 6 Gänge 130€ / 50€ Weinbegleitung
Menü 5 Gänge 115€ / 42€ Weinbegleitung
Menü 4 Gänge 100€ / 35€ Weinbegleitung

Gerne servieren wir Ihnen zu jedem Gang glasweise den korrespondierenden Wein!
(Glas 0,1l/ Dessertwein 5cl)