

Silvester-Menü 2018

„Gruß aus der Küche“

Thunfisch-Tatar, Papaya-Mango-Salat mit Frissée,
Mohn-Zitrus-Dressing und Shizo-Kresse

Jaipur-Currysuppe mit Kokosschaum
und Gambaspieß

Seeteufelmedaillon mit Thymian, karamellierte Schwarzwurzeln
mit Orangen-Senfbutter

Kalb im Pilzmantel mit Mangoldblatt, Madeira-Jus,
grüner Spargel, Mandarinen-Karotten,
getrüffelter Kartoffelstampf

Vacherin Mont d' Or mit Feigensenf
und Früchtebrot

Warmer Schokoladenkuchen, Tahiti-Vanilleeis,
Kirschen und Amarettini-Crunch

Menü 4 Gänge 70€
(Seeteufel o. Kalb, Käse o. Dessert)
Menü 5 Gänge 85€
(Käse oder Dessert)
Menü 6 Gänge 95€

Vegetarisches Silvester-Menü 2018

„Gruß aus der Küche“

Burrata mit Thai-Basilikum-Pesto,
Papaya-Mango-Salat mit Frissée
und Mohn-Zitrus-Dressing

Jaipur-Currysuppe mit Kokosschaum
und Gemüse-Tempura mit Sesam

Gebackene und karamellierte Schwarzwurzeln,
Vitelotte-Kartoffeln und Orangen-Senfbutter

Pilzroulade, Madeira-Jus,
grüner Spargel, Mandarinen-Karotten,
getrübelter Kartoffelstampf

Vacherin Mont d' Or mit Feigensenf
und Früchtebrot

Warmer Schokoladenkuchen, Tahiti-Vanilleeis,
Kirschen und Amarettini-Crunch

Menü 4 Gänge	65€
Menü 5 Gänge	75€
Menü 6 Gänge	85€