

Silvester-Menü 2018

Amuse bouche

*

Tatar von der Fjordforelle,
mit Grüntee geräuchert,
mit Ingwer-Gurken-Salat und Kaviar-Limette

und/ oder

Gänseleber-Crème Brûlée
mit Portwein-Espuma, Quitten-Konfekt
und Brioche-Praline

Rinder-Consommé
mit Muskatkürbis-Törtchen und eigenem Tataki

Raviolo mit flüssigem Eigelb-Kern,
Trüffelschaum und Spinat

Hirschrücken mit Sauternes-Rahmsauce,
Cranberries, Kräutermoos,
Gemüse-Stroh und Topinamburpüree

Pistazien-Küchlein mit Cassis-Träne
und Schokoladen-Sorbet

Preise pro Person

5 Gänge	(Vorspeise / Suppe / Zwischengang / Hauptgang / Dessert)	56.50
6 Gänge	(Vorspeise 1/ Vorspeise 2/ Suppe / Zwischengang / Hauptgang / Dessert)	60.50