

Silvestermenü 2021

Amuse Bouche

Rote Beete Carpaccio mit gebackenem Ziegenkäse
Pflaumenbalsamico, Strudelteiggebäck, Pistazienkrokant
und Feldsalatbukett

Samtige Kartoffelschaumsuppe mit Rauchspeckspähnen
Wasabi und Forellenklöße

Wan Tan mit Flusskrebs,
frischem Koriander, gedünstetem Pak Choi und Hummerbisque

Hirschrücken aus dem Ofen an einer Portweinreduktion
Kubenpfeffer, Kürbismousse, Parmesankartoffeln und frittiertem Wirsing

oder

Tranchen vom Kalbsrücken an Morchelrahm
mit Selleriemousse, Vicky Karotten und hausgemachten Spätzle

oder

Gebratenes Zanderfilet und Jakobsmuschel
Weißburgunderschaum
auf gedünsteten Lauchstreifen und Butternudeln
roter Koralle

oder

Steinpilzpolenta mit Kürbismousse
Lauchstreifen, Karotte und Rotkohl

Mokka-Zartbittermousse mit Grantapfelsorbet
und Mango-Mohnparfait

5 Gänge Menü 75,00 Euro

4 Gänge Menü 60,00 Euro (ohne Wan Tan)

Vegetarisches Menü – 10,00 Euro

Preise incl. Bedienung und MwSt.

Wir akzeptieren folgende Zahlungsarten: Bar, EC-Cash, Master Card, VISA, Amex