

SILVESTER MENÜ

* *Vorspeisen*

* *PERLHUHNTERRINE*

an Tomaten-Marshmellow, Portweingelee und rote Beete Espuma

** *HAUSGEMACHTE GEFÜLLTE NUDELN*

auf Ratatouille-Biskuit an Kopfsalatpesto

*** *ROTZUNGENRÖLLCHEN*

mit Tiefseegarnele gefüllt auf Sepiarisotto & Hummersoße

BLAUBEERSORBET



Hauptgang

*** *RINDERFILET AM STÜCK SOUS VIDE GEGART*

an Süßkartoffelpüree, Barolosöße, Kaiserschoten und geschmorte Cherrytomaten

Oder Wahlweise

SEEUTEUFEL MEDAILLONS

unter der Kartoffelkruste auf Hummer – Weißweinsauce mit Biskuitroulade dazu tournierte Karotten

*** *Dessert*

*** *HAUSGEMACHTES SÜSSES TRIO*

Lauwarmes Schokoladentörtchen, Spekulatiusmousse und Stracciatella-Lebkucheneis

Preis pro Person

75.-Euro

Vegetarisches Menü
auf Anfrage

