

NEW YEAR'S EVE GOURMET MENÜ

Amuse Bouche

Ricotta-nougat

pistazie, Himbeeressig, wildkräuter

vorspeise

zweierlei von der Entenbrust

kirsch-balsamico, süsskartoffel, Lila-daikon, Feige, Nuss, Brioche

oder

Texturen von Rote Bete

kräuter öl, meerrettichcreme, ziegenkäse, Lavendelhonig, Pilze

zwischen gang

Hummerbisque

Jakobsmuschel, rotbarbe, wildfanggarnele, Zitronenkaviar, Schnittlauch

oder

Blumenkohlcremesuppe

Apfelgel, grünkohlchips, Landbrot, wildkräuter

Hauptgang

Kalbsfilet im Tramezzini

Portwein Jus, Selleriemousseline, Winterkarotten, Vanille

oder

Gemüse variation

Wintertrüffel Espuma, Senfkaviar, Burrata, Pumpernickel, Nuss

Dessert

Duett von der Valrhona Schokolade

Zitrus-cremeux, Bergamotte, Orange, Spekulatius, Espresso, Muskat, Beeren

125,- € p.P.

(über Allergene Inhaltsstoffe informiert sie gerne unser Servicepersonal)