



SILVESTERMENÜ 2017

1 Glas Champagner Nicolas Feuillatte brut

Kross gebratenes Blini mit Limetten-Dill Crème fraîche und Keta-Kaviar

Gebratene Jakobsmuschel mit Sesam-Asiagemüse und lila Kartoffelchip

Krustentierschaumsüppchen mit Garnelen-Klößchen

Geflügel-Pistazienterrine mit Orangen-Thymian-Schaum und Wildkräutersalat

Blutorangensorbet mit Prosecco

Gegrillte Gänseleber mit Orangenjus und Apfel-Sellerie-Püree

Hauptgang vorab zur Wahl:

Rinderfilet vom Grill mit Cognac-Pfefferrahmsauce,
Speckbohnen und getrüffeltem Kartoffelpüree

oder

Seeteufel-Medaillon mit Champagner Espuma,
Safran-Risotto und glasierten Zuckerschoten

Kleine internationale Käseauswahl mit Birnen-Rosmarin-Chutney
und Bauernbrotchip

Hausgemachte Törtchen von dunkler und weißer Mousse
mit Himbeercreme

p.P. 89,50