

Silvestermenü

Amuse-Gueule

Tatar von der geschmorten roten Rübe
mit Apfel | Pekannuss | knuspriges Feta Röllchen

Marinierter Taschenkrebs

Schwarzer Camargue Reis | Mango Chutney | Limettenjoghurt

oder

Beef Tatar

Thymianwaffel | Champignons | Lauch | Pimentitos

Gegrillte Jakobsmuscheln

Artischocke | Pistazie | Physalis | Safranfond

oder

Gegrillte Ochsenfleischterrine

Ciabatta Mantel | Granatapfel – Birnen – Chutney | Duqqa

Oktopus

geschmort in Rotweinsauce | Fenchel | Pinienkerne | Estragon – Rosmarin – Focaccia

oder

Topinambur Cremesuppe

Croutons | eingelegter Trüffel | Schnittlauch Öl

Rosa gebratenes Rinderfilet

Cremige rote Rüben Polenta | Portweinjus | Kohlsprossen | Feige

oder

Branzino Filet

Hummer Tagliatelle | Cherry Tomaten | Zucchini | Basilikum – Öl

Karamell Mousse

Schokoladenbiskuit | Tonkabohnen Eis | Mandarinen | Nuss Granola

oder

Hausgemachtes Blutorangensorbet

Campari | Prosecco | Minze

Preis pro Person:

4-Gänge Menü € 79.90

5 Gänge Menü € 89.90

Kuvert € 5.50

Inkl. Ust

Sehr geehrte Gäste, bei Fragen zu Inhaltsstoffen oder enthaltenen Allergenen steht Ihnen unser Personal gerne zur Verfügung.