

Silvestermenü Restaurant 2021

Amuse bouche

Gebackenes Mosaik von weißem Heilbutt und Ikarimi Lachs
Zitrus Fenchel | Bouillabaisse Sauce



Terrine von Stör und Jakobsmuscheln

Meerrettichcreme | rote Bete | Apfel



Krustentier Raviolo und Medaillon vom Hummer

Paella-Jus | Paprika-Chutney
Chicorée-Gremolata



Medaillon vom Rehrückenfilet

Steinchampignons
Brokkolistampf | fruchtige Kürbis-Papaya-Salsa



Crêpinette von der Taube

Trüffeljus
glasierte Artischocken | Kartoffel-Schwarzwurzel-Risotto



Délice von Dulce Schokolade

Quitte | Haselnuss-Eis



Friandise

€ 199,00 pro Person

– inkl. Champagneraperitif –

Menüänderungen vorbehalten!