new year's eve

SILVESTERMENÜ

Gedeck
Feine Aufstriche mit frisch gebackenem Brot

Wildterrine
Kernölvinaigrette | Brunnenkresse | Wachtelei | Preiselbeere

Carpaccio von der Jakobsmuschel
Grüner Apfel | Fingerlimette | Buttermilch | Kaviar

Gefüllte Wachtelsuprême
Perlgraupen | Kräuter Beurre Blanc

Menüpreis € 145,00
ohne Getränke

Sellerie-Velouté
Haselnuss | Parmesanschaum

Wolfsbarschfilet
Champagnerschaum | Blattspinat

Punschsorbet
Hibiskus | „Alte Zwetschke“

Rinderfilet-Tournedos “Rossini”
Gänseleber | Trüffelrahm | Kartoffelgratin Dauphine | glacierte Babykarotten

---

Mousse von der Edelkirsche
Dulce de Leche | Espresso | Amaretto