

Silvester Gala Menü

AMUSE GUEULE

ENTENLEBER TRIFFT KAVIAR

SUPPE

OCHSENSCHWANZSUPPE

Fumet vom Ochsenschwanz mit Cognac verfeinert,
Ravioli vom Ochsenschwanz und Chesterstange

VORSPEISE

DUETT VOM NORWEGER LACHS

Lachsgalantine und Lachstatar
an Wildkräutersalaten

HAUPTGANG

TRANCHE VOM ARGENTINISCHEN BLACK ANGUS RINDERFILET

nappiert mit Sauce vom tasmanischen Pfeffer,
Bündel von der Kenia Bohne und Möhrchen,
dazu Pommes Macaire

ODER

IN OLIVENÖL GEBRATENES FILET VOM WOLFSBARSCH

auf cremigem Safranrisotto angerichtet,
mit Saute von Flußkrebsschwänzen und Miesmuscheln

DESSERT

MOUSSE VON LIMONCELLO

in knackiger weißer Schokoladenschale
und Mousse von der dunklen Schokolade mit frischen Früchten

EURO 69,90 PRO PERSON

INKL. EINEM GLAS SEKT ZUR BEGRÜSSUNG

EINHEITLICHER BEGINN AB 18:30 UHR