SILVESTERMENÜ

RESERVIERUNG 17:00 ODER UM 20:00 UHR

AMUSE BOUCHE
Dattel & Blauschimmelkäse

I. GANG

GERÄUCHERTE FORELLE | Quittengranité | eingelegte Gurke | Schmand | Haselnuss

KAROTTE-ALGE | Quittengranité | eingelegte Gurke | Schmand | Haselnuss

II. GANG

RAVIOLI | Ziegenfrischkäse | eingelegte Waldpilze* | Wildheidelbeeren* | Kerbel

III. GANG

PUY-LINSEN-CONSOMMÉ | gebrannter Lauch | Apfel-Gries-Klößchen

SORBET
PFLAUME| Gewürzaufguss | gebrannte weiße Schokolade

IV. GANG

KALBSRÜCKEN | Mangold | Zwetschge | Muskatkürbis | Portweinjus
SELLERIE-ROULADE | Mangold | Zwetschge | Muskatkürbis | Safransauce
PRE DESSERT
CEYLON-TEE-PARFAIT | Birne | Mandel

V. GANG

BRIOCHE | Pecorino | karamellisierte Zwiebel | Preiselbeere*

4 GÄNGE **120**
VEGETARISCH **110**
I. II. IV. und V. Gang
WEINBEGLEITUNG ..... **+ 55**

5 GÄNGE **140**
VEGETARISCH **125**
WEINBEGLEITUNG ..... **+ 60**

Reservierung ausschließlich mit Vorkasse möglich.
Anzahlung im Restaurant oder per Überweisung.

*Alle Zutaten aus kontrolliert biologischem Anbau | DE-ÖKO-006 | *Wildfang/-sammlung | vegetarisch*