



SILVESTER MENÜ

HORS D'OEUVRES

AMUSE BOUCHE

POCHIERTE SCHWERTMUSCHEL UND KRABBen-TATAR
Safran-Fenchel-Sud, mariniertes Fenchel, Estragon Öl

TOPINAMBURCREMESUPPE
Haselnussmilch, Périgord Trüffel

ONSEN-EI
Geräucherter Kartoffelschaum, Pumpernickelerde, Radieschen, gepickelter Apfel

MANDARINENSORBET
Rosmarininfusion

FILET VON DER DEUTSCHEN FÄRSE
Sauce Bordelaise, Minigemüse, Selleriecreme

ZITRONENGRASSÜPPCHEN
Eingelegte Nashibirne, Champagnergranité

MOUSSE VON VALRHONA SCHOKOLADE
Blutorange in Texturen, Tonkabohneneis

7 GANG-MENÜ | 85.00 EUR
inklusive Champagner Cocktail zum Aperitif

*Die angegebenen Preise sind in Euro ausgewiesen und beinhalten das Bedienungsgeld
sowie die gesetzliche Mehrwertsteuer.*