

Silvester-Menü

Carpaccio vom argentinischen Weiderind

mit Schalotten-Vinaigrette, Rucola, Wachteleiern und Parmesansplittern

* * *

Pastinaken-Cremesuppe

mit Lauch-Stroh und Sahnehäubchen

* * *

Port-au-feut Garnele

auf Tagliatelle mit Zitronen-Limetten-Espuma, Trüffelscheiben und Limonenöl

* * *

Sous-vide-gegartes Rinderfilet auf Madeira-Jus

mit zweierlei Kartoffel, Wirsing und sautierten Kräuter-Saitlingen

* * *

Erdbeer-Vanille-Schnitte

an Spekulatius-Ganache mit Walnusseis und Beerenragout

5-Gang

90,90€ p.P.

4-Gang ohne Garnele

79,90€ p.P.

3-Gang ohne Suppe und ohne Garnele

72,90€ p.P.

Vegetarisch/Pescetarisch:

Smashed La-Ratte-Kartoffel
auf gegrillter Zucchini und Sour Cream

* * *

Karotten-Ingwer-Suppe
mit Lauch-Stroh

* * *

Port-au-feut Garnele
auf Tagliatelle mit Zitronen-Limetten-Espuma, Trüffelscheiben und Limonenöl

* * *

Thai-Curry
mit Falaffelbällchen und Gemüse

* * *

Erdbeer-Vanille-Schnitte
an Spekulatius-Ganache mit Walnusseis und Beerenragout

5-Gang	69,90€ p.P.
4-Gang ohne Garnele	58,90€ p.P.
3-Gang ohne Suppe und Garnele	51,90€ p.P.