

Silvestermenü 2018

Crémant de Bourgogne

**

Amuse bouche

(Hausgebeizter Ingwer-Limetten-Lachs, Wasabi- Sushireis)

Jakobsmuschel, Scampi, Wakame, Kaviar vom fliegenden Fisch, Sesampaste

Suppe von Curry und Zitronengras

Kalbsfilet, getrüffeltes Kartoffelpüree, Wurzelgemüse

Bourbon-Vanille-Parfait auf Mokkaauce

79,50€ pro Person incl. Crémant de Bourgogne

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir an Silvester ausschließlich unser Menü servieren

Auf Anfrage können wir Ihnen eine Fischalternative im Hauptgang anbieten.

Beginn der Veranstaltung 19.00 Uhr