

Silvester 2019



Ofenfrische Mini-Rosenbrötchen

Rosmarinbutter ~ Gurken-Frischkäse ~ Tomatensalza

Gebratene Wachtelbrust

auf lauwarmem Kürbispüree mit Wildkräutersalat

Gebundene Suppe vom Hummer

mit Krabbenbrot und altem Gouda

Tandoori-Spieß vom Rind

an Duftreis

Mojito Sorbet

mit Prosecco aufgegossen

Rosa gebratene Entenbrust

an Preiselbeersauce

dazu Wirsingpraline und Maronen-Kartoffelstampf

oder

Kalbsfilet im Pilzmantel mit Mangold

auf Madeirajus

dazu grüner Spargel und Süßkartoffelgratin

oder

Gegrillter Steinbutt

an Champagnersauce

Kaiserschoten und Gamba-Risotto

Törtchen von zweierlei Schokolade mit Baileysschaum

gepaart mit Himbeersorbet an Tonkabohnen-Creme Brulée

oder

Feine Käseauswahl mit Dattel-Sesam-Honig-Chutney

an zweierlei Trauben und Grissini

auf der Schieferplatte serviert

Macarons von der Etage



€ 65,00