



SILVESTERMENÜ 2019

Amuse-Bouche

Mini Rösti mit Frischkäse, Kräutersalat und Wachtelspiegelei

**Gebratener Oktopus auf Kartoffel-Brandade mit Tomaten,
Passe Pierre und Kalamata-Oliven**

Cappuccino von Karotte, Orange und Zitronengras mit Ziegenkäse-Tramezzini

Gegrilltes Störfilet mit geräuchertem Kaviar, Blumenkohl und Spinat

Rote Beete-Himbeer-Sorbet mit Gin-Tonic-Espuma

**Flank Steak vom Wagyu Rind und geschmorte Kalbsstelze mit schwarzem Trüffel,
Petersilienöl und dreierlei Mais**

Mandel-Orangen-Savarin mit Guave, Sanddorn und Zitronenthymian

Unsere vegetarische Alternative

Amuse-Bouche

Mini Rösti mit Frischkäse, Kräutersalat und Wachtelspiegelei

**Büffelmozzarella auf Kartoffel-Brandada mit Tomaten,
Passe Pierre und Kalamata-Oliven**

Cappuccino von Karotte, Orange und Zitronengras mit Ziegenkäse-Tramezzini

Blumenkohlravioli mit schwarzem Trüffel und Spinat

Rote Beete-Himbeer-Sorbet mit Gin-Tonic-Espuma

Steinpilz-Samosa auf dreierlei vom Mais mit wildem Brokkoli und Petersilienöl

Mandel-Orangen-Savarin mit Guave, Sanddorn und Zitronenthymian

*pro Person 120,00 €,
inklusive einem Glas Champagner um Mitternacht*

Nach Wunsch

**Französische Rohmilchkäse mit Trauben, Walnüssen
und Feigensenf vom Büffet, pro Person 9,50 €**

Einlass ab 19.00 Uhr, Servicebeginn um 19.30 Uhr
Wir bitten alle Gäste pünktlich anwesend zu sein