



Glücksmenü

Aperitif Lillet mit Himbeeren

kleiner Gruß aus der Küche

Carpaccio vom Rinderfilet
mit Parmesan und Pinienkernen

Filet vom Wolfsbarsch
auf der Haut gebraten, Safranschaum

Kokos- Chilisuppe

Feld- und Kräutersalat
mit Köstlichkeiten vom Büffet

Sorbet von der Mandarine

Hirschrücken am Stück,
Sous-vide gegart in Balsamicojus, Rotweibirnenconfit,
Karotten- Kürbiströsti

Dessertkreationen vom Büffet
und Käsevariationen

€ 59,00

Änderungen vorbehalten

Sylvestermenü 2017



Lichterglanzmenü

Aperitif Lillet mit Himbeeren

kleiner Gruß aus der Küche

Carpaccio vom Rinderfilet
mit Parmesan und Pinienkernen

Niedrigtemperatur gegartes Ei
mit Tranchen vom Nori Lachs

Kokos- Chilisuppe

Feld- und Kräutersalat
mit Köstlichkeiten vom Büffet

Sorbet von der Mandarine

Kalbsfilet unter Kräutern,
Austernpilze und Tagliatelle mit Trüffel

Dessertkreationen vom Büffet
und Käsevariationen

€ 56,00

Änderungen vorbehalten

Sylvestermenü 2017