Silvester Menü

GRUSS AUS DER KÜCHE
CREME BRÚLEE VON DER GÄNSELEBER MIT
CALVADOSÄPFELN UND BRIOCHE

VARIATION VOM LACHS
LACHSMOUSSE, PRALINE VOM BEIZLACHS UND
LACHSTATAR

STEINPILZ - CAPPUCCINO

GEDÄMPFTES ROTBARBENFILET AUF SAGO MIT GEMÜSE IM
KLAREN TOMATEN-SAFRANSUD

BONBON VOM KALB
KALBSFILET MIT BASILIKUM UND PARMESAN IM FILOTEIG
GEBACKEN, ZWIEBELLAUCH MIT KARTOFFELWÜRFELN,
KIRSCHTOMATEN AUS DEM ROHR, LEICHTE BAROLOJUS

LAUWARMER LIMETTEN-CHEESECAKE IM
BAUMKUCHENMANTEL MIT MELONENEIS

pro Person inkl. Aperitif
72 .-