

# SILVESTERMENÜ

31. Dezember 2021

## Zum Einklang

Apéritif mit eingelegten Winder Himbeeren  
oder ein Glas Champagner

Frische Austern mit Vinaigrette oder Gemüse-Quiche

\*\*\*

## Amuse bouche

Saibling | Karotte | Kaviar

\*\*\*

Mediterranes Thunfischtatar Angelfang | weißer Rettich  
Yuzu Mayonnaise  
Fenchel-Safran-Creme | Avocado | knusprige Kapern

\*\*\*

Consommé von der Morchel | Ochsentomate  
Trüffel Royal | Sherry | Gemüse

\*\*\*

Safran-Risotto | Hummerschaum | gebratener Hummer | Crunch

\*\*\*

Sorbet von der Quitte | Rosmarin-Meringue

\*\*\*

Kalbsfilet | Ur-Karotten-Püree | weißer Trüffel  
Zitronen-Gnocchi | wilder Brokkoli

\*\*\*

Champagner-Délice mit Passionsfrucht  
marinierte Beeren | Erdbeer-Rosen-Sorbet | Krokant

Hausgemachte Pralinen

Preis Menü komplett € 129,-  
pro Person inklusive Apéritif