

MENÜ SILVESTER

- mit Weinbegleitung -

Amuse Bouche

Petit Choux au Fromage | Petit Choux au Saumon Fumé

- 0,1l Crémant Rosé de Bourgogne -

Orientalischer Kastanien Cappuccino

- 0,1l Martin Codax | Albarino | Rias Baixas -

Kaisergranat

Topinambur Püree | Thymian-Zitronen-Olivenöl

- 0,1l Pinot Gris | Sophie Schaal | Alsace -

Seeteufel

Sellerie-Püree-Chorizo | Kartoffel Chips | Bisque de Homard

- 0,1l Chateau de Fontenille | Blanc sec | Bordeaux -

Rinderfilet | Steinpilzkruste

Choux farci aux légumes | Rotwein-Sobrasada-Trüffel-Sauce

- 0,1l Gamay | Beaujolais | Domaine Yohan Lardy -

Tartar de Kaki | Fondant au Chocolat

Túrron Eis | Lebkuchen Espuma

- Pacherenc du Vic-Bilh | Rêve d'Automne | Château Laffite-Teston -

0,1l Champagne Brut Blanc de Blanc

Menü mit Weinbegleitung und 1 Flasche Mineralwasser | € 190,00/Person

- Extra 0,1l Glas zum Menü | € 6,00 -

Bitte reservieren Sie rechtzeitig. Bei Reservierung bezahlen Sie den Menüpreis im Voraus.