

Silvester Menü 2019

Aperitif: Roter HIRSCH

Rote Beete/Kräuter/Apfelmark/Prosecco

Canapés Variation

Gänseleber/gebeizter Lachs/
geräucherte Entenbrust/Thunfischtartar

Consommé vom Ochsenfleisch

mit Royal (Eierstich)

Gebratene Jakobsmuschel

mit Erbsenpüree und Hummerschaum

Mangosorbet

mit Grenadine und Cachaca

Dry Aged Rinderrücken

mit Trüffelkartoffel/Babygemüse/
Sauce Demi-glace

Schokotörtchen

mit Sauerrahmeis

*

€ 83,--