

Silvester Menü 2018

Österreichischer Veilchenblütensekt
aus echten Blüten

Petit Fours Variation

Gänselebertörtchen, Lachsblini,
geräucherte Entenbrust, Thunfischtartar

Tomatenconsomme

mit Eierstich und Koriander

Gebratene Jakobsmuschel

mit Erbsenpüree und Hummerschaum

Passionsfruchtsorbet mit Caipirinha

Dry Aged Roastbeef

mit getrüffeltem Kartoffelstampf
und Sauce Demi-glace

Tobleroneparfait

mit Sauerkirschkuchen und Baiser

*

€ 79,--