



Silvester

MENU 2017-2018

*A*muse bouche
als kleiner Gruß aus der Küche

— ❖ —

*L*iaison von der Ente und Foie Gras
auf kleinem Wintersalat mit hausgemachter Brioche

— ❖ —

*G*ebratene Jakobsmuschel
auf grünem Erbsenpüree mit
gehobeltem Trüffel und Petersilienwurzelchips

— ❖ —

*C*hampagner-Sorbet

— ❖ —

Hauptgang zur Auswahl vorab:

*H*irschkalbfilet mit Sauerkirsche und Selleriemousse
oder
*R*inderfilet vom hiesigen Limousin-Rind, Rotweinreduktion
oder
*S*altimbocca vom Seeteufel auf Orangen-Mousseline

— ❖ —

*T*roufleur und Tête de Moines

— ❖ —

*Ü*berraschungsdessert „Welcome 2018“