

Silvester Gala Menü 2018

3erlei Aperos zum Aperitif

Amuse Bouche I

Temperiertes Eigelb / Alba Trüffel / Blumenkohl / schwarze Olive

Amuse Bouche II

Kürbis in Texturen / griechischer Joghurt / Curry Anapurna

Ceviche von der getauchten Jakobsmuschel

Grünes Thai Curry / Klettenwurzel / Yuzu / Rettich / Sesam / Kokos

Seeteufelbacke „orientalisch“

Rindfleisch / Sucuk / Zwiebel / Sumak / Kaviar des Feldes / Kichererbse

Heilbutt

Kaviar / Schnittlauch / geräucherte Butter / Spinat

Australisches Striploin 1788

Petersilie / Périgord Trüffel / Kräuterseitlinge / Romanesco

Rehrücken

Kakao / Zwergorangen / Mole / Sellerie

Grüner Apfel / Koriander / Eukalyptus

Champagner

Weißer Schokolade / Feige

Petits Fours zum Kaffee

6 Gänge Menü inkl. Aperitif, Wasser und Espresso 199 € pro Person

Weinbegleitung auf Wunsch 80 € pro Person

Gemeinsamer Beginn 19:00 Uhr