

Silvester-Menü

Apéritif

#

Fingerfood und Häppchen

Selbst gemachte Hirsch – Landjäger mit Quittengelée und Hutzelbrot

Tatar vom Arktischen Saibling mit Schnittlauch und Kaviar

Gebackenes Wachtelei auf Kremspinat

Menü:

Angebratene Hummerterrine

im Kokos – Zitronengrasfumet mit Miso und Zuckerschoten

#

Knuspriger Wachtelstrudel

mit Schwarzwurzel und Wintertrüffel

#

Bouillabaisse

mit Steinbutt und Bouchotmuscheln

#

Hohenloher Angusrücken „dry aged“

und braisierter Ochsenschwanz

mit Tarte von Roscoff - Zwiebeln und Winterwurzeln

#

Gâteau von Mango und Dulce de leche

mit Salzkaramell und Litschisorbet

#

um Mitternacht

1 Glas Winzer Sekt

inkl. Apéritif, Weinbegleitung, Quellwasser

und Glas Sekt um Mitternacht

€ 120.- / Person

-kleine Änderungen vorbehalten -

