

SILVESTERMENÜ

New Year's Eve menu

Variation von der Ente mit Cidregelee
und warmer Birnen-Ofenschlupfer
*Variation of duck with cidre jelly,
and warm pear-bread soufflé*

Gebratene Black Tiger Garnele
mit rotem Zwiebelconfit, Knoblauch-Spinat
und Kartoffel-Parmesanmousseline
*Roasted black tiger prawns with onion confit,
garlic spinach and potato-Parmesan mousseline*

Rinderfilet auf weißer Trüffelbolognese
und gebackenen Sellerieravioli
Beef fillet with white truffle bolognese and baked celery ravioli

Warmer Nougatknödel mit Orangensauce
und marmoriertem Zwetschgeneis
Warm nougat dumplings with orange sauce and plum ice cream

Imbiss zu später Stunde:

Käseauswahl, Croque Monsieur
und vietnamesische Pho Bo:
*Eine kräftige Rindfleischsuppe mit Reismudeln, frischen Kräutern, knackigem Gemüse
und harmonischem Zusammenspiel von Säure und Schärfe*

Late night snack:

Variation of cheese, Croque monsieur
and Vietnamese pho bho:
*a strong beef bouillon with rice noodles, fresh herbs, vegetable
and a harmonic taste of sour and spicy*

Preis pro Person – inklusive Winzersekt-Aperitif
Rate per person – including regional champagne Aperitif

99,00 €