

Silvestermenü 2022

Aperitif:

1 Glas Champagner Paul Michel

Amuse Bouche:

1 Auster Belon oder eine Praline von der Foie Gras

1. Gang

*Steinpilzessenz mit Kalbsbriesraviolo, confierten Steinpilzen und Lauchzwiebeltempura
oder*

Safranbouillon von Krustentieren mit Hummerklößchen und Sellerietempura

2. Gang

*Wildpastete von Hirsch und Wildschwein mit Feigensenf und Cranberry-Chutney
oder*

Ceviche von Edelfischen mit Limetten-Creme Fraiche und Knoblauch-Crostini

3. Gang

*Strudel von Kaninchen, Morcheln und Erbsen auf Portweinjus
oder*

*Ragout von Jakobsmuscheln „a la Normand“ mit Wurzelgemüsen und Kräutersailingen,
mit Brie de Meaux gratiniert*

4. Gang

*Kalbsroulade mit getrüffelter Gänseleber, Pommes Allumettes
und kleinem Wildkräutersalat*

oder

*Seezungenfilet mit getrüffelter Wildlachsmousse in Noilly Prat, mit Pommes Allumettes
und kleinem Wildkräutersalat*

5. Gang

*Lackierte Entenbrust in Hoisin auf Sesamspinat mit Hokkaidokürbis-Thaiduftreis
und Kampo Chips*

oder

Lackierte Seeteufelmedaillons in Miso mit Hokkaidokürbisrisotto und Seetang Chips

6. Gang

*Bayrische Creme mit Kokos und Orangen-Passionsfruchtgelee auf Nougatcreme
oder*

*Dessertvariation von Valrhona Schokolade- Eis, Mousse und Tarte-
mit Buttermilchcreme, Tahitivanillesauce und Hasselnuss Creme Fraiche*

Preis p.P : 118 €