

#



Silvester - MENÜ

Duo Amuse Geule

Kleiner Reibekuchen mit Lachs Sauerrahm und Kaviar
Gänseleberterrine mit glasierter Apfelspalte

Hummer Cocktail
in Cognac-Ingwersahne
und grünem Spargel

Klare Gänse Consommé mit Gemüseperlen
und altem Sherry und Chesterstange

Seeteufel auf Lauchnudeln
mit Beure Blanc

Rotweinsorbet mit Granatapfelkernen

Kalbsfilet Colonaire
an zwei Saucen (Sauce Choron und Hollandaise)
mit Blattspinat und Pommes Dophine

Dessertvariation

€ 129,- pro Person