

#



Silvester - M E N Ü

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 Beurre Blanc***

Rotweinsorbet mit Granatapfelkernen

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

Dessertvariation

€ 129,- pro Person