



Silvestermenü 2018

Salat von Hummer und Zuckerschoten
in Tamarillovinaigrette und geflammte Jakobsmuschel

Rindercarpaccio mit Oxtail überbrüht

Loup de Mer unter der Kräuterkruste
auf Trüffelrisotto

Yuzusorbet mit Champagner und Himbeere

Kalbsfilet mit Gänseleber gefüllt,
Portweinglace, Mini-Karotten und Spinattortellini

Vacherin Mont d'Or mit geschmorter Rosmarinkartoffel
und Feigenconfit

Flambierter Crêpe mit Preiselbeeren
und Walnusshalbgefrorenem

€ 109,00

Preise inklusive der gesetzl. MwSt. und Service.