

Silvester Menü

— TRULY & DEEPLY & TASTY —

Gern begleiten wir Sie mit den passenden Weinen zu jedem Gericht

Gruß des Hauses

Carne Cruda | Hummerbisque | Fischpraline

Fjord Forelle

aus Island | Karotte | Kalamansi | Kamminze | Forellen-Kaviar | Ingwercreme

Jakobsmuschel

gegrillt | Garnelenragout | Lauch | Wantan | Thai-Basilikum

Steinbutt

geflämmte Tranche | Dashi-Beurre blanc | Pilz-Royal | eingelegte Radieschen | helle Miso

Kleine Erfrischung

Granny Smith | Naturjoghurt | Haiti-Vanille

Kalb

Kalbsfilet im Knuspermantel | Hokkaido-Kürbis | Dumpling | Madeira | Sellerie

Yuzu

Parfait | Kokos-Crème-Brûlée | Sesam | karamellisierte Reisflakes

Süßer Abschluss

Praline | Financier | Japanische Cheesecake

**250 € pro Person inklusive Glas Champagner,
Weinbegleitung, Flasche Wasser, Kaffeegetränk**

Für die Allergene- und Zusatzstoffe-Erklärung wenden Sie sich bitte an unser Personal.