

# Silvester Menü

— TRULY & DEEPLY & TASTY —

Gern begleiten wir Sie mit den passenden Weinen zu jedem Gericht

## *Grüß 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.