


Silvester „2017“

Amuse bouche



Lachstatar vom Fjordlachs
an Kartoffel-Gemüserösti mit Limetten-Tequiladip

* * *

Wildessenz
mit Galantine vom heimischen Reh

* * *

Medaillons vom Seeteufel
auf Safran-Dillrisotto mit Romanesco

* * *

Cassisorbet mit Prosecco


* * *

Sous-vide gegartes Kalbsfilet
*auf sautiertem Gemüse
mit Kartoffel-Trüffelgratin*

* * *

Trilogie
*Schoko-Kokos
Brombeere und Kaffeebohne
an Früchtegarnitur*

€ 79,-



Kleines Menü
(ohne Seeteufel und Sorbet)

€ 60,-