

# Silvester „2018“

*Amuse bouche*



***Kalbstafelspitz-Sülze-Millefeuille***  
*auf Gurken-Dill-Carpaccio mit Sahnemeerrettich  
fein garniert*

\* \* \*

***Kokos-Curryschaumsüppchen***  
*mit gefülltem Hähnchenbrustfilet*

\* \* \*

***Meerbarbenfilet***  
*auf Taglierini mit frisch gehobeltem Trüffel*

\* \* \*

***Birnensorbet***  
*mit Williams-Christ-Birnenbrand*

\* \* \*

***Sous-vide gegarter Kalbsrücken***  
*an Morchel-Rahmsoße  
mit Mandel-Brokkoli und Tagliatelle*

\* \* \*

***Rondeveau von Marone & Zwetschge***  
*par type de chef*

**€ 79,-**



***Kleines Menü***  
*(ohne Meerbarbe und Sorbet)*

**€ 65,-**