

Silvester

31. Dezember 2020

Begrüßung

Glas Chamapgner Veuve Clicquot

Amuse Bouche zur Wahl

Kamchatka | Königskrabbe | Tatar | Chicoree | Orange | Petersilien-Crème Fraîche

Räuchertofu | Couscous | Mizo-Zitronenmayonnaise (vegi)

Vorspeise zur Wahl

Trilogie vom Lachs | marinierter Fenchel | Honig-Dill-Senf

Duett von Rote Beete | Quinoa | Auberginencreme (vegi)

Zwischengang zur Wahl

Perlhuhnbrust | Portweinreduktion | Pastinake

Zucchini | Feta | Fenchel | Sellerie | Paprikakonfit (vegi)

Hauptgang zur Wahl

Filet | Holsteiner Kalb | Morchelrahm | Tomatenpolenta | Steinpilze

Rotes Curry | Süßkartoffel | Sojasprossen | Gemüse | Cashewnüsse (vegi)

Dessert

Champagner-Mousse | Schattenmorellen | Mango | gesalzene Karamelleis | Pistazie

Preis pro Person

95