

SILVESTERMENÜ 2024

Apéritif

Foie d'oie

Portweifeige mit Ziegenkäsecreme
& piemonteser Haselnuss

Coquille Saint Jacques

Jakobsmuschel an Champagner Velouté
mit Schnittlauchöl & Forellenkaviar

Soupe

Consommé Double von der französischen
Ente mit Wurzelgemüse & Rilette im
Schlafrock

Ravioli

Steinpilzravioli mit Edamame
und Guancialeschaum

Sorbet

„Americano“-Traube

Rehrücken

Rosa Rehrücken mit Kartoffel-Baumkuchen,
Zweierlei vom karamellisierten
Knollensellerie, Marillen-Chutney
& Rehjus mit altem Balsamico

Fromage

Pecorino - Tête de Moine - Gouda

Dessert

Mousse von französischen Esskastanien
mit Cassis Ganache, gepufftem Mais
& Kaki-Gel

Menüpreis 139 €