

Silvestermenü

*

Aperitifgebäck

*

Amuse Bouche

*

Tatar vom Rinderfilet mit Wachtelei

klassisch angemacht

*

Rote Betesuppe mit Kokosmilchschaum und

gebratener Rotschalengarnele

*

Hausgemachte Ravioli mit Enten und Maronenfüllung in

Zwetschgen-Armagnac-Sahne

*

Frischer Lofoten-Skrei mit Flußkrebsschwänzen im

Reisblatt und Oliven-Limetten Sauce, Dill

*

Geeister Himbeer-Ingwer Tee

*

Kalbsrückensteak mit Steinpilzen auf

Topinamburstampf und glacierten Rübchen

*

Millefeuille mit Passionsfrucht und Ricottacreme

€ 85,-