



Silvester-Menü

Aperitif

Prosecco oder Prosecco Rose

Gruß aus der Küche
Greeting from the chef

Reh- Consommé mit Teigtaschen und Julienne
Deer consommé with buns and julienne

Gebratene Jakobsmuschel mit getrüffeltem Topinamburpüree
Roasted scallop with truffled topinambur puree

Hausgemachte Linguine mit schwarzen Trüffeln
Homemade linguine with black truffle

Zitronen-Minze-Sorbet
Lemon-Mint-Sorbet

Gedämpfter Saibling mit Lachskaviar-Sauce und Süßkartoffelpüree
Steamed char with salmon caviar sauce and sweet potatoes puree

oder
or

Lammkarree mit glasierten Schalotten, Zucchini, Prinzeß-Kartoffel
und Barolosauce
Rack of lamb with glazed shallots, zucchini, princess potatoes
and Barolo sauce

Ricotta-Tarte mit eingelegten Beeren
Ricotta tart with pickled berries

p. Person: 95,00 €

Alle Preise inkl. aller Abgaben und Steuern