

WELCOME 2019 LET'S PARTY

SILVESTERMENÜ

inkl. Getränkepackage

GEBEIZTES RINDERFILET MIT ROTER BETE CREME, PETERSILIENWURZELESCHAUM, GERÖSTETEM BROKKOLI UND ONSENEI

Scheiben vom rosa Rinderfilet mit Rote-Betecreme, Petersilienespuma, geröstetem Brokkoli und Onsenai

SKREI MIT MOHN UND GRÜNKOHL

Skreifilet mit Mohnkruste, Grünkohl „light“, Speckschaum

SOT L'Y LAISSE MIT 3X MAIS UND GETRÜFFELTER POLENTA

Gebatene Sot l'y laisse mit gebratener Polentaschnitte, geblämmter Mais, Trüffelschaum und frittierter Curly Kale

KALBSFILET MIT HUMMERRAVIOLI MIT MANGOLD, MANGO UND KRUSTENTIERSCHAUM

Sous Vide gegartes Kalbsfilet mit Hummerragout, Mangoldgemüse, Mangochutney und Kartoffelcreme

KAROTTENKUCHEN MIT ORANGE UND BAISER

Karottenkuchen mit Orangeneiscreme, abgeblämmten Baiser, Vanillerosinen und Limetten-Mascarponecreme mit Nusscrunch

KAFFEE & MACARONS



VEGGIE VERSION

ROTE BETE CREME MIT PETERSILIENWURZELESCHAUM, GERÖSTETEM BROKKOLI UND ONSENEI

RAVIOLI MIT KÜRBIS, GEBRATENEN KRÄUTERSEITLINGEN UND GRÜNKOHL

POLENTASCHNITTE MIT MAIS-CREME, GEFLÄMMTEN MAIS UND TRÜFFELSCHAUM

CHAMPAGNERRISOTTO MIT MANGOLD, MANGO UND KRESSESALAT

KAROTTENKUCHEN MIT ORANGE UND BAISER

DER WEIN ZUM DINNER

ALS APERITIF: „FLEUR SILVESTRES“

2016, Weingut Franz
Appenheimer Weißer Burgunder
Ortswein, trocken
Rheinhessen

2016, Domaine de
la Renaudie, Touraine
Sauvignon blanc, trocken
Touraine AOC, Loire

2014, Château de la Grave
"Nectar", Côtes de Bourg AOP
Bordeaux

POMMERY CHAMPAGNER "WINTERTIME"

€ 136 p.P. / Veggie € 124 p.P.