

Silvester Menü 2019

Vorspeise

Zander und Lachsterrine mit Dillcreme

Wachtelei mit Kaviar auf Butters toast

Beef Tartar mit Pfeffer-Dip und

Gänseleberpastete auf Rhabarber-Kompott

Caesar 's Salat mit Roquefort-Dressing, Speck, Croutons und Parmesan

Gemüse mit Kräuterdip und Mini-Kartoffeln zu den Hauptgängen

Fischplatte mit

*Rote Meerbarbe auf Pesto-Schwarzbohnen-Nudeln, Safransauce, Kumquat und
gerösteten Pinienkernen*

Steinbutt-Filet gedünstet auf Seealgen-Salat und Rosapfeffer-Glace

Hummer-Tranche in Curry-, Zitronengras- und Bisque-Sauce

Tomaten-Essenz mit Gin verfeinert, dazu Hüttenkäse auf Pumpernickel

Erdbeer-Chili-Sorbet mit Minze und Orangensalat

Silvester Menü 2019

Feischplatte mit

Hirschrücken mit glacierten Amarena-Kirschen und Petersilienwurzel-Püree

Gegrillte Foie-Gras mit Apfel-Koriander-Kompott auf Waldpilz-Fumet

Wachtel-Supreme gebraten auf Kürbis-Süßkartoffel-Coulis

Kalbfilet in Kräutern auf Rote-Beete-Senf-Sauce

Dessert

Himbeere-Parfait

Mini Schoko-Soufflé

Segelschiff Ahoi

Französische Käseplatte

Mitternachts-Minestrone mit Brot