



Silvestermenü 2018

Legierte Hummerschaumsuppe,
und geräucherte Hirschgalantine
mit Gewürzbirne

Steinköhler im Noriblatt
auf Carnaroli Risotto mit Ingwer

Weisses Tomatensorbet
mit rotem Salbeipesto

Roastbeef vom Dry aged Beef
dazu Steinpilzchutney
gegrillte Jungzwiebeln
und Gelbwurz-Kartoffelpüree

Mandel-Marzipanroulade
mit Granatapfeleis

75 Euro inkl. Aperitif

Aperitif von 19 bis 20 Uhr