

SILVESTERMENÜ

Langostino-Tartar

Mit Foie-Gras-Mousse

Vitello Tonnato

Mit pochiertem Ei 63 Grad

Malloreddus – Gnocchetti Sardi

In Fischsuppe – Dashi-Brühe

Intermezzo

Grapefruit-Sorbet – Szechaunpfeffer – Rosmarin - Malfy Gin Rosa

Pappardelle

mit Kaninchenragout

Lachsfilet

Risotto mit Sepia-Tinte – Estragoncreme

oder

Glasierte Entenbrust Sous-vide gegart

Kürbiscreme – Pfifferlinge

Rosinen-Schoko-Creme

Kandierte Rosinen – Schokolade – Brot - Milchcreme

**Um Mitternacht rutschen wir zusammen mit einem Glücksbringer
ins neue Jahr**

Cotechino und Linsen – Süße Canapés

7 Gänge Auswahl des Hauptgerichts zwischen Fleisch oder Fisch vor Ort 185 €

7 Sommelier Selektion à 0,1 ... 78 €