

SILVESTER MENÜ 1

GARNELE U5 € 15,00

2 U5 Garnelen gebraten // leichtes Tomatenrisotto //
Parmesanschaum // Salzzitronengel // Kräuteröl

TATAR € 18,00

Tatar vom Rinderfilet // Kapern // Stunden-Ei //
Teriyakimarinade // Blinis

oder

Tatar von der Rote Bete und Sellerie // Kapern //
Stunden-Ei // Teriyakimarinade // Blinis

SÜSSKARTOFFEL € 9,50

Schaumsuppe von Süßkartoffel und Ingwer //
Glasnudel-Hähnchenrolle

KALBSFILET € 33,50

Sous vide Kalbsfilet // Gemüse-Belugalinsen //
Jus // Dauphin-Kartoffeln

oder

LACHSFILET

Lachsfilet // Oliven-Tomatenschaum // Nussbutter //
Gemüsepastas

APRIKOSE € 9,00

Aprikosentörtchen // Rosmarin-Aprikose //
Rotwein-Butter/Eis

5-Gang-Menü € 75,00

SILVESTER MENÜ 2

ERBSE € 9,00

Cremesuppe von der Erbse mit gebackener Garnele

VARIATION VOM MAISHÄHNCHEN € 28,50

Gebratene Maishähnchenbrust // geschmorte und mit
Pflaumen gefüllte Keule // Karottenpüree // Gewürzsud //
Schmorkarotte // Spinat // Tomatenrisotto

SCHOKOLADENVARIATION € 9,50

Zweierlei Schokoladenmousse //
Schokoladenküchlein // Schokoladenluft //
Schokoladenerde

3-Gang-Menü € 41,50

A-LA CARTE

KALBSSCHNITZEL € 25,00
kaltgerührte Preiselbeeren // Steakhouse Pommes

GEGRILLTES ROASTBEEF € 28,50
ca. 250g // Portwein Zwiebeln // Jus // Thymianbutter //
Sauce Foyot // Dauphin-Kartoffeln

PASTA € 22,50
Pilzragout // Parmesan // Trüffel

wahlweise mit

3 gebratenen Jakobsmuscheln	zzgl. € 12,50
1 gebratenen U5-Garnele	zzgl. € 10,00
Beilagensalat	zzgl. € 5,00

AUF VORBESTELLUNG

FINES DE CLAIRE AUSTERN
auf Eis mit Zitrone

6 Stück	€ 15,00
12 Stück	€ 28,00