

Silvester Menü

Welcome

Blanquette „Le Petit Blanc“ Mauzac 0,1l

1. Amuse Bouche

Ricotta-Parmesan-Mousse im Cone / Weißer Trüffel / Pfeffer

2. Vorspeise

Oktopus-Carpaccio / Mandarinen-Gel
Wildkräutersalat / Mango / Papaya-Pfeffer

 Kräutersaitling-Carpaccio / Kerbel-Pesto / Champagner-Essig

3. Zwischengericht

Wagyu-Beef-Tataki / Sesam / Ponzu / Gurke /
Schalotte / Physalis / Thai-Basilikum

 Sellerie-Tataki

4. Sorbet

Korsische Clementine oder Yuzu-Limette mit Champagner

5. Hauptgericht

Argentinisches Rinderfilet (im Ganzen sous-vide gegart)
Kräuter-Panko-Tapenade / Kartoffel-Trüffel-Gratin /
Portwein-Schalotte / Kalbsjus

 Mille-feuille von der Zucchini / Gelb / Grün / Zucchiniblüte /
Schmand / Dill / Schalotten-Kaviar

6. Nachspeise

Mini-Tiramisu / Café-Eiscreme oder Mascarpone-Tonka-Eiscreme /
Himbeere / Zitronenverbene

Normales Menü

119,-€ pro Person

Vegetarisches Menü

105,-€ pro Person

 Vegetarische Alternative

Änderungen vorbehalten - Alle Preise in EUR inkl. MwSt.