

Silvestermenü 2019



Fenchel-Safranschaumsuppe mit gebratener Gamba



*kaltgeräuchertes Wildlachsfilet mit einer Honig-Sojaglasur
auf einem „sesam piqûre d' oeuf„ in Zitronengrassenz*



*Glasnudelsalat mit Smoked Beef
auf einem Rote Bete-Ingwerspiegel mit Wasabipop*



*gebratene Wachtelbrust mit Sauerkirschjus
einem Pastinakenpüree und frischem Kerbel*



*geschmortes Kalbsbackerl mit Estragongnocci
und einem Senfschaum*



*Thaibasilikumsorbet und mit Kokos gefüllte Wantans
dazu Mangochutney*

€ 85,00

Vegetarisches Silvestermenü 2019



Fenchel-Safranschaumsuppe



*Shiitakepilze mit einer Honig-Sojaglasur
auf einem „sesam piquêre d' oeuf„ in Zitronengrassenz*



*Glasnudelsalat mit Smoked Tofu
auf einem Rote Bete-Ingwerspiegel mit Wasabipop*



*Kürbis-Mandelstrudel mit Sauerkirschjus
einem Pastinakenpüree und frischem Kerbel*



*Estragongnocci mit Wachtelei
und einem Senfschaum*



*Thaibasilikumsorbet und mit Kokos gefüllte Wantans
dazu Mangochutney*

€ 60,00