

Silvester Menü

31.12.2016

*Cocktailempfang
mit
Amuse Bouche*

~o~

Bayerische Bauernente

Rillette / Banyuls-Gelée / Pfeffer-Kirschen / Butterbrioche

~o~

Tom Kha Gai "Grill-Style"

Kokosmilch / Lemon Grass / Koriander / Hähnchen / Shrimps / Shiitake

~o~

Bretonischer Steinbutt "Grenobler Art"

Gebratenes Filet / Kapern / Zitronen / Croutons / Petersilie / Rahmspinat

~o~

Kaiserkalb aus Tirol

Gegrilltes Filet/Curry-Jus / Pak Choi / Sellerie Mousseline/Périgord Trüffel

~o~

Tonka Bohnen & Himbeere

Macaron / Crème / frische Beeren / Rosé Champagner-Sorbet

**139.- € pro Person
inklusive Aperitif**

