



uis-à-uis

SILVESTER MENU 2018

VORSPEISE

Cappuccino vom Hokkaido Kürbis und seinem Krokant

oder

Thunfisch-Avocado Tartar

mit Mango, Koriander und geröstetem Sesam

oder

Hausgemachte Kalbfleischravioli

mit Blattspinat und frischem Périgord Trüffel

HAUPTGANG

Ganze Seezunge an Nussbutter

mit Schnittlauch-Kartoffeln und Blattspinat

oder

Roastbeef à discrétion an dreierlei Saucen

mit Pommes Frites und Grillgemüse

oder

Aquerello Steinpilz Risotto

mit gebackenem Brie de Meaux und feinem Périgord Trüffel

DESSERT

Lauwarmer Schokoladenküchlein

auf Blaubeersauce und Sauerrahm Glacé

3 Gang Menu 89.-

(Vorspeise - Hauptgang - Dessert)

4 Gang Menu 99.-

(2x Vorspeise - Hauptgang - Dessert)