

Silvestermenü

Vorspeise

GEGRILLTE MARINIERTER GEMÜSE

karamellierte Paprika, feine Zitronenzucchini u.a.

CARPACCIO v. JACOBSMUSCHELN & LACHS

in feinem norwegischen Lachs eingeschlagene Jakobsmuscheln - hauchdünn aufgeschnitten und mariniert in einer feinen Limetten-Vinaigrette

IBERICO „SEAR FRIED“

Schweinerücken vom Iberico-Eichel Schwein, scharf angebraten & glasiert mit einer Ponzu-Marinade sowie roh, dünn aufgeschnitten; mit einer Misomayonaise

UMSTÄDTER FELSENKELLERPILZE VOM PHILLIP

Ziegenkäse mariniert mit Orange, Thymian, Kräutern & Früchte-, Blüten Masala.

GERÖSTETE AUBERGINEN

auf cremigen, mediterranen Schmanddip

GEBRATENE HIBISKUS-MASALA-GARNELEN

mit frischen Kräutern

MARINIERTER KALAMATAOLIVEN

US-ROASTBEEF

kalt aufgeschnittenes, bei Niedertemperatur gegartes US-Roastbeef mit Ben's hausgemachter Remoulade

GEFÜLLTE KIRSCHTOMATEN-PAPRIKA

FEINER, ORIGINALER PARMASCHINKEN & GETRÜFFELTE, LUFTGETROCKNETE SALAMI

CREMIGE, HAUSGEMACHTE MILCHAIOLI á LA CAP FERRAT SASCHA

RESCHBRAUN GEBRATENE DATTELN IM SPECKMANTEL

BIOBROT VARIATION

mit krustigem Dieburger Sauerteigbrot, Walnußbrot von der Biobäckerei Hampel aus Dieburg, ergänzend mit französischem Bio Slowfood Zupfbrot & Baguette

Hauptgang

MARINIRTER ZIEGENKÄSE

cremiger Ziegenkäse mit Camembert-Rinde; mariniert mit frisch gepresstem O-Saft und gekochter Orangenschale, frischem Thymian, Honig sowie einem Früchte-Blüten-Masala

RINDERHÜFTE VOM HEREFORD RIND

butterzartes & saftiges Herefordbeef; bei Niedertemperatur auf 59 Grad Kern über 9 Std. gegart; vor Ort im Beefeer gefinished & mit verschiedenen Salzen von klassischem Meersalz, Kakao, Fenchel Senf, Safran Chili bis BBQ Rauchsatz am Buffet tranchiert

LAMMCARRÈE

bei Niedertemperatur gegartes Weidelamm auf 58 Grad Kern über 6 Std. gegart; mariniert mit frischen Kräutern und vor Ort tranchiert

ENTENBRUST

bei Niedertemperatur gegarte & karamellierte Entenbrust, vor Ort fein tranchiert

TRÜFFEL-ESPUMA

cremiger Trüffelschaum

SAUCE BERNAISE-ESPUMA

lauwarme, luftige, cremige Sauce Bernaise

SOUS-VIDE GEGARTER SEETEUFEL MIT HUMMERBISQUE

mariniert mit frischen Kräutern & Zitrone

SAFRANRISOTTO

cremigiges Safranrisotto nach traditioneller Zubereitung, live vor Ort zubereitet

KARTOFFELGEMÜSE

Rosmarinkartoffeln mit Kräutern & gegrilltem Gemüse

PASTA AUS DEM PARMESANLAIB MIT TOMATENSOÛSE & HAUSGEMACHTEM PESTO

frische Eierlinguine auf Wunsch durch den Parmesanlaib gezogen, mit einer fruchtigen, hausgemachten Tomatensoße & einem 3-Kräuter-Pesto

Dessert

STICKSTOFFEIS

frisch zubereitetes Stickstoffeis; wir bereiten hausgemachte Eissorten aus fruchtiger Mango & cremigem Nougat mit 198 Grad kaltem Stickstoff live, mit viel Rauch, Dampf & in Farbe zu; verfeinert wird das Eis mit unserer Salzvariation, Basilikum- & Chili-Öl

TONKABOHNEN CRÈME BRULÉE

frisch vor Ort karamellisiert mit einem kleinen Flammenwerfer

MITTERNACHTSSNACK

CURRYWURST-BRUNNEN

eine leckere, handgemachte Currysoße sprudelt aus dem Currywurst-Brunnen; glasieren Sie frisch gebratene Wurststücke an unserem Currywurstbrunnen

KOCHKÄSE-BRUNNEN MIT MINI-SCHNITZEL & SCHWARZBROTKRUMEN

verfeinern Sie gebackene Mini-Schnitzel mit cremigem Kochkäse zu einem Kochkäse-Schnitzel unter unserem Brunnen; für die Vegetarier gibt es leckeres Odenwaldes Bauernbrot