

DA CAPO 3-GANG MENÜ

ODER

4-GANG MENÜ AM SILVESTERABEND

VORSPEISE



Frisches, weißes Zitronengras-Süppchen mit einem Hauch von Chili, frisch gedrehten Zucchini Zudels, fein gedämpftem Spargel & rote Beete Sprossen

ZWISCHENGANG NUR AM SILVESTER



Symbiose aus einem frischen roten Couscous mit frischer Minze, Frühlingszwiebel und Limette und einem cremigen Gurken gerösteten Erdnuss Vla im Glas. *Auf Wunsch mit gegrillter Hibiskus Masala Garnele*

HAUPTGANG FLEISCH



Zart, saftiges geröstetes Irish Beef bei 56°C gegart auf einem Duett von cremigem Kräuter-Erdapfel & Wurzelgemüseemus, glasierte Zuckerschoten & Vichy Möhren an karamellisierter Sauerkirsch-Rotebeetejus

HAUPTGANG VEGETARISCH



Feine, geschwenkte Kräuter-Pilze mit gerösteten Maronen an einem Duett von cremigem Kräuter-Erdapfel & Wurzelgemüseemus, glasierte Zuckerschoten & Vichy Möhren

DESSERT



Saftiges Mandel-Orangenküchlein mit der Frische von Maracuja, Mango & Himbeere an cremigstem weißem Vanilleeis mit handgeschöpftem Meersalz und Chili

DESSERT



Saftiges Mandel-Orangenküchlein mit der Frische von Maracuja, Mango & Himbeere an cremigstem weißem Vanilleeis mit handgeschöpftem Meersalz und Chili