



Silvestermenü
am 31. Dezember 2020

New Year's Eve Menu
31st December 2020

Tunatatar
Wasabidip | Ingwergel | Yuzu
Tuna Tartare
wasabi dip | ginger gel | yuzu

Champignonessenz
Wan Tan | Zitronenthymian
Essence of Mushrooms
won ton | lemon thyme

Languste
Beluga Linsen | Mango-Sellerie Salat | Sake Schaum
Langoustine
beluga lentils | mango-celery salad | sake foam

Champagnersorbet | Beeren
champagne sorbet | berries

Rosa gebratenes Rinderfilet
Selleriecreme | Gänseleber | Estragonjus
Veal Fillet
celery cream | foie gras | estragon jus

Französischer Comté - 12 Monate gereift -
Feigensenf | Brioche | Rosmarin
French Comté – cave-aged for 12 months
fig mustard | brioche | rosemary

Weißes Schokoladenmousse
Kaffee | Papaya | Crumble
White Chocolate Mousse
coffee | papaya | crumble

Petit Fours
Petit Fours

€ 170 pro Person
€ 170 per person