



Silvestermenü 2018/2019

Griechischer Rose Schaumwein

* * *

Hummer Süsschen

Mit Flusskrebse

* * *

Perlhuhnbrust

*Mit Bulgur-Füllung, karamellisierten Maronen
und feinem Orangen-Maronen Jus*

* * *

Steinbutt

*Bretonisches Steinbuttfilet vom Grill, aus dem Wildfang,
in Limetten-Olivenöl-Marinade, serviert auf Sepia-Risotto*

* * *

Zitronen-Basilikum-Sorbet

* * *

Magoula

*Butterzarte Kalbsbäckchen, würzig geschmort,
serviert mit Süßkartoffel-Püree*

* * *

Schokoladen-Parfait

*Halbgefroren, aus Varlhona-Schokolade, serviert mit
Joghurt-Eis und Quitten-Konfit*

Preis pro Person 95,00€

Kinder bis 14 Jahre zahlen den halben Preis

Beginn mit Aperitif 19.00 Uhr

Menübeginn um 19.30 Uhr Menüende ca. 23.00 Uhr

Danach schießt das Restaurant