



Silvester Gala Dinner

Amuse-Bouche

Austern & Perlen | Pochierte Austern | Tapioka Noilly
Prat | Kaviar

Menü

Entenstopfleber „au Torchon“
Medjool Dattel | Brioche

Königskrabbe
Gelierte Hummer Consommé | Fenchel
Kräuter Creme Fraiche

Seeteufel
Safran - Garnelen Nage | Junger Spinat

Steinbutt
Kürbis | Trüffel | Madeira Butter

Geräuchertes Wagyu Filet
Auberginen-Orangen Püree | Currykraut Jus

Passionsfrucht und Minze

Pekannuss
Tarte | Mango | Ananas



229.-