

# Silvester - Menü

Amuse „Gruß aus der Küche“

\*\*\*

**Galantine vom Perlhuhn** oder **gebratene Jakobsmuschel im Lardomantel**

Auf weißem Bohnenpüree, Apfelconfit und Wintertrüffel an Arganöl

**13,50 €**

\*\*\*

**Süppchen von Roter Bete**

mit Meerrettich, gefüllter Ravioli und Pani Puri Chip mit Sevruqa Kaviar

**10,50 €**

oder

**Klare Fumet von Safran**

mit Tomate, confiertem Hummerfleisch und Pani Puri Chip mit Sevruqa Kaviar

**10,50 €**

\*\*\*

**Tranchen vom rosa gebratenem Kalbsrücken**

oder

**Filet vom wild gefangenen Wolfsbarsch**

auf getrüffeltem Rahmwirsing, Kürbischutney, Püree von Kartoffeln und Röstzwiebeln an Kerbelöl

**25,50 €**

oder

**Im Strudelteig karamellisierter Bio-Tofu**

an Koriander, Pinienkernen und Basmatireis in Kokoscurry, dazu Mangosalat

**21,50 €**

\*\*\*

**Apfelstrudel „Oberdeck“**

Zimt mousse mit Zweierlei vom Apfel an hausgemachtem Pistazieneis

**11,50 €**

**Menüpreis 49,50 €**