



## SILVESTERMENÜ 2018

### AMUSE BOUCHE

EIN GRUSS AUS DER KÜCHE  
vom Küchenchef für Sie zusammengestellt

\*\*\*

### ERSTER GANG

BLUEFIN TUNA GEFLÄMMT UND ALS TATAR  
schwarzer Rettich | zweierlei Sesam | Yuzuvinaigrette mit Lauchöl |  
gepickelte Lotuswurzel | Creme von Seidentofu

\*\*\*

### ZWEITER GANG

GEGRILLTER PULPO UND GETAUCHTE JAKOBSMUSCHEL  
Chorizoknusper | zweierlei Bete | Mango | Avocado | Aioli

\*\*\*

### DRITTER GANG

HAUSGEMACHTER EIGELBRAVIOLO  
karamellisierte Röstschalottensud | Blattspinat |  
gehobelter Wintertrüffel | bunte Gemüsechips

\*\*\*

### VIERTER GANG

ZWEIERLEI VOM WESRMARSCHOCHSEN  
Filet und geschmorte Backe | Gulaschsaft | Paprika | milde Zwiebel gebrannt  
und gebacken | Petersilie und Sellerie | Sauerrahm | Ofenkartoffelstampf

\*\*\*

### FÜNFTER GANG

SÜSSE ÜBERRASCHUNG  
Ein süßer Jahresabschluss

PRO PERSON 76