



Silvster 2022 / 2023

Festliches Wahlmenü von 18.00 bis 23.00 Uhr

Kalte Vorspeisen

Tataki von Thunfisch und Sushi Makrele
Imperial Forellenkaviar, Gurke, Radieschen und Haselnuss

Spicy Kürbisquiche
Rohmilch-Ziegenkäsecreme und Maracujachutney

Tatar vom Rind
Winterspargel, Pinienkerne und Moliterno al tartufo

Warme Vorspeisen

„Egg Benedict“ Pochiertes Ei
Sauce Hollandaise, Winter-Trüffel, Serrano Schinken, Blattspinat und Blini

Gegrillte Riesengarnele und Sepia
Escabeche Gemüse „epura“

Französische Zwiebelsuppe unter der Gruyèrehaube
Calvados und gerösteter Knoblauchcrostini

Hauptgerichte

Gebratene Brust vom Perlhuhn
Sauce Sûrprême, gefüllte Artischocke und Pastinakenpüree

Ossobuco
glasierter Keniabohnen und Gnocchi alla Genovese

Tournedo Rossini
Madeirajus, Blattspinat und Kartoffelkrapfen

Medium rare gegrilltes Thunfischsteak
Hibachi Sauce, sautierter Pak Choi und Shrimp Baozi

für 2 Personen am Tisch tranchiert
Rosa gebratenes Lammkarree unter der Kräuterkruste
Estragonaioli, grüner Spargel und Safranrisotto





Desserts

Geeistes Tiramisu „epura“

Gegrillte Wassermelone
Joghurteiscreme und Brandy Snap

Auswahl von französischen Rohmilchkäsen
Baguette, Butter und Preiselbeersenf

inklusive einem Glas Champagner De Saint Gall Brut Blanc oder Brut Rosé

3-Gänge Silvestermenü € 66,-- pro Person

4-Gänge Silvestermenü € 77,-- pro Person

Tischreservierung erforderlich unter Tel. 040 / 67578-420
Dienstag - Samstag ab 13.00 Uhr

