

Silvester Menü 2017/18

Rosenblütenbutter mit Brot aus selbstgemachtem Sauerteig

dry aged - Oldenburger Ente
mit Steckrüben-Trauben-Gemüse, gebratenen Schwarzwurzeln
und confierten Äpfeln

Maronenschaumsüppchen mit Trüffel - Morchelbrioche

Steinbuttfilet im Koriandersud mit gebratenen Shiitake und Süßkartoffelragout

Ruccola Sorbet im Blutorangen Gewürzsaft

Rücken und Bäckchen vom Anguskalb
an zweierlei Saucen mit Topinambur Purée auf Roten Rüben

fränkische Haselnuss aus Cadolzburg
geröstet, gebacken, gehackt und als Creme - mit weißem Montelimar Nougat

Rosinen-Riesling-Eiscreme und Kürbiskuchen

oder

Käse aus aller Welt: Stilton, Tomme de Montagne und Trüffeltaleggio
mit Glärzengelee, kandierten Cranberries und Sharon

pro Person 63.00 €

wir laden ein zum Aperitif : Marillensekt oder Birnen-Apfel-Kiwi-Cocktail, alkoholfrei

zum Anstoßen: Flasche Campagner Philippe Gonet - Brut Réserve – 40.00 €

Glas 0.1l Crémant Pinot Brut nature – 4.50 €