

Silvester - Menü

AMUSE GUEULE

GARNELEN-CEVICHE

IN LIMETTE MARINIERT, MIT KORIANDER, AVOCADO
UND GRANATAPFELKERNEN SERVIERT

ODER

RISOTTO AI FUNGHI

CREMIGES STEINPILZ RISOTTO MIT TRÜFFELÖL,
PARMESAN UND FRISCHEN KRÄUTERN

CURRY-KOKOSSUPPE

SANFT AROMATISIERT MIT INGWER, ZITRONENGRAS
UND FEINEN CHILIFÄDEN

ODER

RUCOLASALAT

MIT GEHOBELTEM GRANA PADANO, KIRSCHTOMATEN,
GERÖSTETEN PINIENKERNEN UND BALSAMICO-VINAIGRETTE

SCHWERTFISCHSTEAK

AUF MEDITERRANER GEMÜSECREME
BEGLEITET VON WILD- UND LANGKORNREIS

ODER

BEEF WELLINGTON

ZARTES RINDERFILET IN GOLDBRAUNEM BLÄTTERTEIG,
MIT WALDPILZ-DUXELLES UND KRÄUTERFARCE,
SERVIERT AN EINER KRÄFTIGEN ROTWEINJUS
MIT DRILLINGSKARTOFFELN UND WILDEM BROCCOLI

CRÈME VON INGWER UND WEISSER SCHOKOLADE

MIT WALDBEEREN

ODER

SCHOKOLADEN-SOUFFLÉ

FRISCH AUS DEM OFEN, BEGLEITET VON VANILLEEISCRÈME
UND KARAMELLSAUCE

€79.00

