

Silvestermenü

Jahreswende 2021/2022

Im Haus geräucherte Mini-Burrata auf geschmorten sizilianischen Kirsch-Tomaten mit Olivenöl-Creme nappiert und gratiniertem Hummerschwanz mit Grapefruit

* * *

Zweierlei vom geschäumten Safran-Erbsen-Süppchen mit Buttermilch-Parfait und Flusskrebsschwänzen

* * *

Gestoßenes Limetten-Minzgranulat mit Champagner

* * *

Kalbskarree im Mantel von Kräutern und Nüssen auf Glacé vom Armorik-Whisky mit Rote-Beete-Törtchen und flambierten Ricotta-Nocken

* * *

Crème brûlée mit Muscovado Zucker, gebackenem Strudelteig mit bunten Früchten, Waldmeistersorbet und Pistazien-Knusper-Segel

Preis pro Person € 89,00