

Silvestermenü

Jahreswende 2021/2022

Im Haus geräucherte Mini-Burrata auf geschmorten
Sizilianische-Kirsch-Tomaten mit Olivenöl-Sorbet nappiert
und gratinierter Hummerschwanz mit Grapefruit

* * *

Zweierlei vom geschäumten Safran-Erbesen-Süppchen
mit Buttermilch-Parfait und Flusskrebsschwänze

* * *

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