

SILVESTERABENDESSEN

Menü

AMOUSE-BOUCHE

Austern mit grüner Apfelsalsa, Yuzu-Kaviar

Gebratene Garnelen in einer Kartoffelhülle, Zitronenmayonnaise, frisches Basilikum

Cornets mit Kabeljau und Trüffel

Käsekuchen mit Ziegenkäse und roter Zwiebelmarmelade

Makrone mit Foie Gras und Schalotten

KALTE VORSPEISEN

Adria-Garnelen-Tartar, marinierte Garnelen, Tempura-Garnelen,
Mangocreme mit Limette, Garnelencracker, mainierte Wakame-Algen, Kaviar

Rindercarpaccio mit istrischem Trüffel, Senfmayonnaise, flauschigem
Haselnusskeks, Käsespäne (Zbrinc), Zbrinc-Schaum, Haselnüsse

SUPPE

Cremige Suppe von gebackenem Kürbis, Tortellini mit Ricotta und Kastanien,
Kürbisragout, Kürbiskerncracker, Schnittlauchöl, Kürbischips

WARME VORSPEISEN

Safranrisotto mit Jakobsmuscheln und Venusmuscheln, eingelegter Salicornia, Salicornia-Creme

SORBET

Mango, Passionsfrucht, Zitronengras

HAUPTGANG

Medaillon vom Kalbsfilet mit knuspriger Gewürzkruste, Creme aus geröstetem Sellerie,
sautierten Knollensellerie, Dill- und Mandarinvinaigrette, Pistazienpulver,
Kalbsjus, Kartoffelkuchen mit Thymian

DESSERT

Sanfte weiße Schokoladencreme angereichert mit Vanille und Mandelkernen,
Milchschokoladeneis mit Baileys-Likör, Baileys Sauce, Mandel- und Buchweizenstreusel

