

Silvester 2019

I

Geflügelkraftbrühe mit Rote Beete Perlen

II

Winterlicher Feldsalat in Orangen-Preiselbeerdressing
mit Burrata und warmen Tomatenragout

III

Bloody Mary Sorbet

IV

Duett vom rosa gebratenem Kalbsfilet und
geschmortem Kalbsbäckchen an einer kräftigen
Rotweinsauce und Süßkartoffel-Karottenstampf

oder

Seezungenroulade und Zanderfilet auf
Pak Choi-Mangoldgemüse und Trüffel-
Kartoffelsoufflé

oder

Gefüllte Trüffelravioli mit Zuckerschoten-
Tomatenragout an einer leichten
Parmesan-Sauce mit Safran

V

Warmes Pistaziensoufflé an Orangen-Chutney mit
Nougat-Chili-Sauce