

SILVESTERMENÜ 2017

Praline von der Gänsemastleber
auf Apfelchutney mit Walnüssen und Honig

★

Bouillabaisse „Auberge de Temple“ mit Sauce Rouille

★

Filet vom Saint Pierre auf Spinatrisotto
mit Austernschaum und Kaviar

★

Crèmiges Landei mit Blumenkohl,
Artischocken und Weinbergschnecken

★

Variation vom Kalb mit Schwarzwurzeln und Perigord-Trüffeln

★

Buttermilchschnitte auf Vollmilch Schokoladencrème
mit Blutorangensorbet und Pistaziencrumble

★

Rohmilchkäseauswahl vom Brett mit Feigenchutney,
Salzmandeln und gehobelte Chorizo von der Berkel-Aufschnittmaschine

5 Gang Menü	102€
(ohne Landei und Rohmilchkäseauswahl)	
6 Gang Menü	112€
(ohne Rohmilchkäseauswahl)	
7 Gang Menü	122€