


Silvester „2011“

Amuse bouche



Winterliche Blattsalate

mit Lachstatar mit Ahorn-Limonen-Vinaigrette

* * *

Essenz vom heimischen Rotwild

mit Rehstrudel

* * *

Involtini von der Seeszunge und Garnele

auf Mandel-Petersilienpüree

* * *

Waldbeerensorbet

mit Champagner und Minze

* * *

Kalbsfilet im Wirsingmantel


an Spitzmorchel-Mousseline-Soße

mit hausgemachten Safrantagliatelle

* * *

Dessert-Variation „Silvester 2011“

€ 76,-



Kleines Menü

(ohne Involtini und Sorbet)

€ 58,-