



## Silvester 2016

Beginn 19.00 Uhr

Vorweg: Prosecco rosé

### Menü

Profiterol gefüllt mit Beeftatar  
dazu Sauce Béarnaise und Schalottenkonfit

\*\*\*

Knuspriger Langustino mit Galantine von der Jacobsmuschel  
und Lagustino, Erbsenpüree und Langustinofumet

\*\*\*

In Rote Bete mariniertes Seeteufel, Gelbe Bete  
und bunter Mangold an Sauce Maltaise

\*\*\*

Mandarinensorbet mit Passionsfruchtmark und Prosecco

\*\*\*

Zweierlei vom Kalb  
Rosa gebratenes Kalbsfilet und geschmorte Bäckchen  
mit Karottenpüree und Vanillelauch

\*\*\*

Schokoladentraum 2016  
Geräuchertes Schokoladeneis,  
Törtchen von weißem Schokoladen-Mascarpone  
auf Feigen und Pistazienbisquit  
Vollmilchschokoladenpanacotta mit Schokoladenespuma in Glas

6-Gang-Menü inkl. Aperitif  
89,00 € p. P.

Für eine feste Reservierung bitten wir um 20,00 € Anzahlung pro Person.