

# SILVESTERMENÜ 2013

## AMUSE BOUCHE

SPINAT | STUNDENEI | ALBA TRÜFFEL



WACHTEL | GÄNSELEBER | ROTE BEETE



ESSENZ VOM OCHSE | TRÜFFEL RAVIOLI



GLASIERTER KABELJAU | TOMATEN SINFONIE | CHAMPAGNERSCHAUM



MEIN GIN TONIC



TAUBE | KÜRBIS | LAMM | KICHERERBSEN  
PORTWEINSCHALOTTEN | ZWEIERLEI JUS



JOHANNISBEERE SOUFFLÉ | KAKAO WHISKY SORBET  
BERGAMOTTEZABAYONE



FEINGEBÄCK

69 €

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

BEGINN DER MENÜFOLGE 19 UHR | ENDE 23 UHR | 0.00 UHR NEUJAHRSBREZEL UND 1 GLAS CHAMPAGNER 9,80 €

AUF WUNSCH BEGLEITEN WIR DAS MENÜ MIT EINER KORRESPONDIERENDEN WEINAUSWAHL

20 €

5 GLÄSER CA. 0,1 LTR. VON VORSPEISE BIS DESSERT AUSGENOMMEN GIN TONIC