

Silvestermenü

Vorspeise

Auberginentatar

In Tomatenfond mit Kichererbsenpüree

Zwischengang

Zweierlei von der Schwarzwurzel

Wahlweise mit gebratener Jakobsmuschel

Oder

Gratiniertem Ziegenkäse

Hauptgang

Ahrtaler Lammkarree

Mit Kräuter- Pistazienkruste, Portweinjus, sautierten Keniabohnen & Kartoffel-Maronenpüree

Oder

In Cornflakes & Kernen panierte Wirsingroulade

Mit gebratenen Salatherzen & Pastinakenpüree

Oder

Gebratenes Filet vom Atlantik Heilbutt (Wildfang)

Mit Fenchelbuttersauce, Meeresspargel & Kartoffelpüree

Dessert

Moelleux de chocolat

Mit Granatapfelkompott & weißem Nougateis

Preis pro Person: 78,00€ (4 Gang)

Preis pro Person: 65,00€ (3 Gang ohne Zwischengang)