

# *Silvestermenü 2017*

*Gebratene Riesengarnele im Mohnmantel  
auf einem Gurkensalat mit Zitronen-Ziegenfrischkäse,  
Granatapfelsplitter und Chili-Honigschaum*



*Klare Pastinaken Consommé mit Spitzmorchelgriesnockerl*



*Gegrillter Schweinebauch süß-sauer mit geräuchertem Oktopus  
auf einem Khaki-Ingwersalat mit frischem Koriander und einer Sojajus*



*In Rotwein geschmortes Kalbsbäckchen auf einer cremigen  
Zuckermaispolenta mit gebratenem Radicchio  
und Sellerie-Birnenschaum*



*Gebratenes Filet vom Loup de mer  
auf einem Vanille-Rote Bete Carpaccio dazu Topinamburpüree mit  
Tasmanischem Bergpfeffer und frischer Brunnkresse*



*Gegrilltes Lammkarree auf einem Erbsenpüree,  
dazu in Whisky flambierte Shitakepilze  
mit geschmolzenen Kirschtomaten und Zitronenjulienne*



*Orangensorbet mit einer Tonkabohnen-Mascarponecreme,  
Amarettinicrunch und gehobelter Zartbitterschokolade*

€ 77,77

# *Vegetarisches Silvestermenü 2017*

*Zitronen-Ziegenfrischkäse auf einem Gurkensalat  
mit Granatapfelsplitter und Chili-Honigschaum*



*Klare Pastinakenconsommé mit Spitzmorchelgriesnockerl*



*Ziegenkäse Wantan auf einem Khaki-Ingwersalat  
mit frischem Koriander und einer Sojajus*



*Gebratenes Quinoapflanzerl  
auf einer cremigen Zuckermaispolenta mit gebratenem Radicchio  
und Sellerie-Birnenschaum*



*Vanille-Rote Bete Carpaccio dazu Topinamburpüree  
mit Tasmanischem Bergpfeffer und frischer Brunnkresse*



*Mit Zuckerschoten und Sprossen gefülltes Crepesäckchen  
auf einem Erbsenpüree,  
dazu in Whisky flambierte Shitakepilze  
mit geschmolzenen Kirschtomaten und Zitronenjulienne*



*Orangensorbet mit einer Tonkabohnen-Mascarponecreme,  
Amarettinicrunch und gehobelter Zartbitterschokolade*

€ 44,44