

Silvestermenü 2018



Cremige Bouillabaisse mit Edelfischen und Gamba



*mit Palmzucker karamellisiertes Gänseleberparfait an Vogelsalat
mit gerösteten Mandeln und einer Quittencreme*



*gebratenes Ammersee Zanderfilet
auf einem Paprikarisotto mit Safranschaum*



*knusprige Flugentenbrust mit Sherryjus
und einem Karotten-Orangenpüree*



*geschmortes Kalbsbackerl mit Kohlrabi
und Salsa Verde*



*kleiner Apfelstrudel
dazu ein Apfel-Basilikumsorbet und Gewürzabaione*

€ 79,90

Vegetarisches Silvestermenü 2018



Blumenkohl-Pecorinoschaumsüppchen



*mit Palmzucker karamellisierter Ziegenkäse an Vogelsalat
mit gerösteten Mandeln und einer Quittencreme*



Paprikarisotto mit Safranschaum



*Spinat-Feta Wantan
mit einem Karotten-Orangenpüree*



mit Kohlrabi gefüllte Teigtasche in Salsa Verde



*kleiner Apfelstrudel
dazu ein Apfel-Basilikumsorbet und Gewürzabaione*

€ 55,90