

Unsere Silvester – Galamenüs 2025

Menü 1

*Ein gekühltes Glas Champagner
dazu ein Gruß aus der Küche*

* * * * *

*Zarte Fischterrine mit Kaviar, an
Cocktailsauce mit Nordmeerkrabben*

* * * * *

*Pikant – Scharfe rote
Currycremesuppe mit Ingwer,
Kokosmilch und Wokgemüse*

* * * * *

*Medaillon vom Rehriicken
auf Rahmpifferlingen,
an Kartoffelplätzchen*

* * * * *

Geeister Espresso – Martini

* * * * *

*Heilbuttschleife mit einem
fruchtigen Meeresfrüche – Ragout
gefüllt, an Fettuccine*

* * * * *

*Gorgonzola – Moussé mit
Parmesanspäne, an
Williamsbirnenspalten*

* * * * *

*Limonen – Parfait im
Zuckerrohrmantel auf marinierten
Kiwischeiben*

104,50 €

Menü 2

*Ein gekühltes Glas Champagner
dazu ein Gruß aus der Küche*

* * * * *

*Gegrillte Hummerkrabben im
Parmaschinkenmantel, an
hausgemachter Antipasti*

* * * * *

*Klare Ochsenschwanzessenz
mit Portwein und Madeira,
an Chesterstange*

* * * * *

*Lammfilet im Kräutermantel
auf frischem Blattspinat,
an Rosmarinkartoffeln*

* * * * *

*Mango – Ingwer – Sorbet auf
beschwigstem Himbeerpuree*

* * * * *

*Hirschriicken – Medaillon „Baden –
Baden“ mit gefüllter Birne mit
Johannisbeergelee auf Wacholderrahm,
dazu Rosenkohl a la Creme und
Mandelbällchen*

* * * * *

*Lauwarmer Reblochonkäse mit
Feigensenf, an Grappa - Trauben*

* * * * *

*Moussé au Chocolat – Törtchen,
an Baileys – Espuma mit Sahne*

117,50 €