

Unsere Silvester – Galamenüs 2025

Menü 1

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

*** * * * ***

***Zarte Fischterrinen mit Kaviar, an
Cocktailsauce mit Nordmeerkrabben***

*** * * * ***

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

*** * * * ***

***Medaillon vom Rehrücken
auf Rahmpfifferlingen,
an Kartoffelplätzchen***

*** * * * ***

Geeister Espresso – Martini

*** * * * ***

***Heilbuttschleife mit einem
fruchtigen Meeresfrüchte – 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
beschwipstem Himbeerpüree***

*** * * * ***

***Hirschrücken – 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 €