

NEW YEAR'S EVE MENU

SILVESTERMENÜ

CHIN-CHIN AB 19:00, MENÜ AB 20:00

Champagner-Empfang / Champagne Reception

auf unserer Dachterrasse / on our rooftop terrace

HORS D'ŒUVRE

Hummertartare / Lobster tartare

mit Kalamansi, Brunnenkresse-Velouté, Veilchen, Osietra Kaviar und Briochetoast
with calamansi, watercress velouté, violet, Osietra caviar and brioche toast

SUPPE / SOUP

Consommé Double vom Ochsen / Consommé Double from the ox

mit Milchpofesen, Mirepoix, Trüffelgelee
with milk-soaked bread fitters, mirepoix, truffle jelly

SORBET

Quittensorbet mit Crémant de Loire / Quince sorbet with Crémant de Loire

HAUPTSPEISEN / MAIN COURSES

Rouget Barbet im Ganzen / Reed Mullet in one

mit Pastinakencrème, Chicorée, Amalfi-Zitronenbutter, Schnittlauchöl
with parsnip crème, chicorée, Amalfi lemon butter, chive oil

ODER / OR

Rosa gebratene Kareerose vom Milchkalb / pink-roasted milk-fed veal loin

mit Jostabeere, Rote Rüben, Demi-Glacé
with jostaberry, beetroot, Demi-Glacé

DESSERT

Pavlova le Chef

mit Eierlikör Ganache, Nougat-Caramel Pop,
Espresso-Espuma
with egnog ganache, nougat caramel pop,
espresso espuma

AFTER-DINNER SNACK

Leberkässemmerl

Halloumi Baguette

Chili con & sin Carne

PREIS €480 PRO PERSON

Preis versteht sich inklusive Champagner-Empfang, Gala-Menü, korrespondierender Weinbegleitung pro Gang, Bier, Wasser, Tee und Kaffee, 1 Demi-Flasche Champagner pro 2 Gäste, After-Dinner Snack. Exklusive weiterer Getränke.

Price includes champagne reception, gala menu, corresponding wines with each course, beer, water, tea, coffee, 1 demi bottle Champagne per 2 guests, after dinner snack. Excluding other drinks.

Alle Preise in Euro & inkl. MwSt, exklusive Trinkgeld - all price in Euro & including all taxes exluding tip.