

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

Geschmortes Edelpilzragout / Braised gourmet mushrooms
mit konfiertem Ei und Osietra Kaviar
with confit egg and Osietra caviar

SUPPE / SOUP

Consommé de Veau / Consommé de Veau
mit rosa Kalbstafelspitz, Urkarotte und Petersilöl
with pink Tafelspitz of veal, heritage carrot and parsley oil

SORBET

Johannisbeer- Bergamottesorbet mit Crémant /
Blackcurrant- bergamot sorbet with Crémant

HAUPTSPEISEN / MAIN COURSES

Filet vom Bio Bergweiderind / Fillet of organic mountain pasture beef
mit Topinambur, Port- Demi Glacé, Winterprotulak und eingelegter Chioggia Rübe
with topinambur, port wine demi glacé, miner's lettuce and pickled Chioggia beet

ODER / OR

Filet vom Steinbutt / Fillet of turbot
mit Erbsen, gefüllte Morchel, Oignon de Roscoff, Pernód Sabayon, Passe-Pierre und Estragon
with peas, stuffed morels, Oignon Roscoff, Pernód sabayone, sea asparagus and tarragon

DESSERT

Orangen Madeleines
mit Espresso Sabayon, Cointreau,
Zartbitter Delice, Safran-Vanille Glacé
espresso sabayone, bittersweet delice,
Cointreau, saffron-vanilla glacé

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. Inklusive MWSt. Exklusive Trinkgeld.
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. Including VAT. Excluding tip.