



# Silvester 2018

Freuen Sie sich auf ein **Gourmet Menü zum Jahresausklang**

Pochiertes Bio-Landeier auf buntem Wildkräutersalat,  
Gemüsechips, Rosa Senf Schaum und Grana Padana

\*\*\*

Schaumsüppchen von Zitronengras, Kokos, Goa-Curry und Garnelen

\*\*\*

Rosa Rinderfilet auf Trüffel-Mousseline,  
Wintergemüse und Portweinjus

\*\*\*

Zweierlei Mousse von der Valrhona-Schokolade  
mit Passionsfrucht und Banane

Beginn 18:30 Uhr, p.P. 69.-€

Reservierung erforderlich.

Sind Sie Vegetarier/Allergiker bitte teilen Sie uns dies bei Ihrer Reservierung mit,  
unsere Köche bereiten gerne eine Alternative zu.