

Silvestermenü 2009-2010

Salat von der Kalbszunge mit Fenchel
und Blutorange

*Calf's tongue salad with fennel
and blood orange*

Italienische Linsensuppe
für den Geldsegen des kommenden Jahres

*Italian lentil soup
for the financial benefits of next year*

Rotbarbenfilet gespickt mit Tahiti-Vanille
auf grünem Erbsenmousse und Rote Beete Chutney

*Filets of red mullet pickled with Tahiti-Vanilla
on green mousse of peas with beetroot chutney*

Smoothie-Sorbet
von der Mango mit Ingwer und Chili

*Smoothie-Sorbet
of mango with ginger and chili*

Fasanenbrust leicht gepökelt mit Rotkohlrösti
und Safran Churos
oder

*Lightly cured pheasant breast with hash browns of red cabbage
and saffron churos
or*

Steinbuttfilet auf Kartoffel-Hummerespuma
und karamelierten Schoten

*Filet of turbot and potato-lobster espuma
and caramelized pod*

Mini-Törtchen mit Kardamom Brûlée und Schokoladenfeder

Mini-tartlet with cardamom brûlée and chocolate-feather

€ 75.50

Preise inklusive MwSt., Karte nur gültig am 31.12.2009