

Silvestermenü 18/19

Auftakt

Medjouldattel im Tempehmantel an Rote Bete Mousse,
dazu junge Wintersalate & Kurkuma-Vinaigrette

Aufschwung

Trüffelcremesuppe mit Babyspinatpesto & gerösteten Pinienkernen

Intermezzo

Gebratene Kräuterseitlingfilets mit Schwarzwurzel-Karottenragout
an Champagner-Sahne-Sauce und Polentaschnitte

Hauptgang

Seitan-Maronenbraten an Starkbiersauce,
dazu sautierter Romanesco & Pastinakenpüree

Dessert

Kokosnuss-Mandelträumchen
Double Choc Fudge an Erdnuss-Salzkaramell
Portwein-Brombeeren

55 € pro Person