

Silvester Menü 2018 /19

Champagne Taittinger Prélude Grands Crus

Amuse Gueule

*Rosa Tranchen von der Barbarie Entenbrust
mit Heidelbeeren & Kräutersaitlingen*

Paradeiserconsommé

*offene Ravioli von der Venusmuschel
mit Hummer & Petersilie*

kleine Erfrischung

*Trio vom Kalb / Filet / Bries / Bäckchen
mit Karotte & Topfenknödel*

Mozarts süße Komposition

149,00 €