

Silvestermenü 2017

*Crèmesuppe von der Topinambur
mit Lotuswurzelchip*

*Jungkräutersalat mit Granatapfelkerne
und Jakobsmuschel*

*Rosa gebratenes Rinderfilet mit Riojasauce,
Süßkartoffelgratin und glasierten Zuckerschoten*

Vegetarische Alternative

*Handgemachte Blaumohnravioli mit Ruccola,
geschäumter Beurre Blanc und Birnenchutney*

Latte Macchiato-Mousse mit Rotweinkirschen

62 Euro pro Person