

Donnerstag, 31. Dezember 2015

Silvester-Galadinner

Ein Zweierlei von Black-Tiger-Garnele und Räucherlachsrose mit Lachskaviar an Rahmgarvais und Peppersweets, Baby Leaf mit einer Oliven Sherry-Dressing, dazu servieren wir Joursemmel

Cremiges Schaumsüppchen mit einem Prosciutto-Stangerl

In Gewürzbutter gebratenes Hirschkalbsschnitzel an Selleriepüree und Pfifferlingsrahm, glacierte Rosmarinapfel

Angus Beiriedschnitte, Bergkräuterbutter, Charlotten-Portweinjus mit buntem Gemüsereigen und Herzoginkartoffeln

Eisparfait-Blutorange-Grand-Marnier, Drachenfrucht, frische Ribisel und Omas Rumtopf, Salty Caramel und Blätterteig-Sticks

Hausgemachtes Weihnachtsgebäck