

# Silvester 2021

## Amuse Geule

Confierte Lachsforelle mit Buttermilch-Espuma und Schnittlauchöl

## Onsen Ei

auf sautiertem Baby Spinat und Kartoffelschaum

## La Ratte Agnolotti

mit Wintertrüffel-Bouillon und Parmesan Touille

Filet vom Zander in der Brotkruste  
mit glasierten Trauben und Sauerkrautschaum

Zweierlei von der Bresse Poularde  
mit Roter Bete und Senfgurken

Dessertüberraschung  
Gaumenfeuerwerk

111,- €

ab 18.00 Uhr

Beginn Menü: 19.00 Uhr

Ende: ca 23.00 Uhr

## Amuse Geule

Gebackener Blumenkohl mit Miso-Hollandaise

## Onsen Ei

auf sautiertem Baby Spinat und Kartoffelschaum

## La Ratte Agnolotti

mit oxidiertem Pilzessenz und Parmesan Touille

Kartoffel-Kraut Mille feuille  
mit glasierten Trauben und Sauerkrautschaum

Rote Bete Risotto

Dessertüberraschung  
Gaumenfeuerwerk