

---

Menues

... inspired by Mirko Lässig

---

### Silvester

Amuse-Gueule  
....trifft Champagner

Pochiertes Barbarie-Entenbrustfilet  
Cassis-Gelee/ Gebranntes Süßkartoffelpüree  
Brombeer-Rosmarin-Parfait

Gegrilltes Filet vom Milchkalb  
Gratin Dauphinois/ Bobby Bohnen/ Cognac-Schallotten-  
Jus

Loup de Mer aus dem Ofen  
Junger Blattspinat/ Camargue Reis  
Tête de Moine/ Hibiskus-Dijon-Senfsauce

Crème Brûlée  
Geeiste Johannisbeeren/ Espresso

€ 69,50 p. P.