



Neujahrs-Menü

31. DEZEMBER 2020



erstellt von Chef Boris DERENDINGER, Küchenchef

Jakobsmuscheln,

Blumenkohl-Tabbouleh mit Zitrone
parfümiert und Calamansi-Essig.
Kaviar-Osciète

Knuspriges, innen weiches Freilandeil,

Leichte Creme mit Comté-Käse
und Vin Jaune

Kurz angebratene Langustine,

Origami mit Karotten-Ingwerpüree
und Kurkuma-Bisque

Hirsch-Medaillon,

Grand Veneur-Sauce, Sellerie-
Mousseline und Butternuss-Pickles

**Cremige sri-lankische
Vanillecreme,**

Mango-Confit und Passionsfruchtgelée.
Kokosnuss-Bananen-Limetten-Sorbet

215€ einschließlich Service und
Steuern, inklusive Getränke