

SILVESTERMENÜ



Eine kulinarische Reise durch Frankreich...

Flammkuchen mit Brie de Meaux

Artischocken | Bittersalate | Pekannüsse

"Loup de Mer" Wolfsbarschfilet

Boullabaisseschaum | Auberginentatar | Lauchtascherl

Geflämmte Jacobsmuscheln mit gebratener Bio-Entenleber

Topinamburcreme | Cognac-Rosinen | Perigord Trüffel

Gefüllte Wachtel & Rinderfilet vom Black Angus

Zweierlei von der Süßkartoffel | Schmorschalottenjus

Crêpe Suzette

Creme Brûlée | Grand Manier | Orange