



## SILVESTERMENÜ

31. DEZEMBER 2018

KRUSTENTIERSUPPE UND BERGAMOTTE  
ROTE GARNELE, SHERRY UND TOPINAMBUR  
SOUP OF CRUSTACEANS AND BERGAMOT  
RED SHRIMP, SHERRY AND JERUSALEM ARTICHOKES

AUBERGINE, SHISO, INGWER UND SESAM  
EGGPLANT, SHISO, GINGER AND SESAME

ISLAND LACHS BBQ, RETTICH, FENCHEL UND BONITO- HOLLANDAISE  
ICELAND SALMON BBQ, RADISH, FENNEL AND BONITO HOLLANDAISE

GRANITÉ VON ROTE BETE, APFEL UND ZIEGENKÄSE  
GRANITÉ OF BEETROOT, APPLE AND GOAT CHEESE

CHALLANS- ENTE, KÜRBIS, MARONE UND MUSKATBLÜTE-ORANGEN-JUS  
CHALLANS DUCK, PUMPKIN, CHESTNUT AND MACE-ORANGE-JUS

SAUERAMPFER, SCHOKOLADE UND ROTE FRÜCHTE  
SORREL, CHOCOLATE AND RED FRUITS

### PREISE:

TISCHPLATZ	190 EUR
SÉPARÉE	190 EUR
SOFAPLATZ	150 EUR
BARPLATZ	150 EUR

MENÜ INKLUSIVE APERITIF, WEINE ZUM MENÜ  
THE MENU IS INCLUDING APERITIF, WINE DURING SET DINNER

25 EUR KINDERMENÜ 2 GÄNGE INKL 1 APFELSCHORLE  
25 EUR CHILDREN'S MENU 2 COURSES INCL 1 GLASS OF APPLE SPRITZER