

SILVESTER DINNER 2010

31. DEZEMBER 2010
INDIVIDUELLER BEGINN VON 18 - 22 UHR

Aperitif „Zwanzig Elf“

Prosecco, frische Minze & Limette

Pralinen von der Jakobsmuschel

-im hausgebeiztem Lachsmantel gebraten-
auf gegrillten Melonenscheiben,
an Vanille-Rosmarin-Creme

Champagnersuppe

mit Avocadoschaum

Gebratenes Filet von der Meeräsche

auf Erbsenpüree, mit glacierten Steckrüben,
an zweierlei Saucen

oder

Filet vom Kalb und Rind

mit glaciertem Gemüse
und Pommes Royal, an zweierlei Saucen

Crème Brulée

mit Kaffee-Baileyseis und Birnenragout

49,- EUR / Person

Reservierung erforderlich