

SILVESTER

DINNER

Variation von Lachs und Kaviar

Selection of salmon and caviar

„Wachtelkotelett“ mit Orangen-Ziegenkäsetörtchen, altem Balsamico und Brioche

*„Quail cutlet“ with orange-goat cheese tart,
old balsamic and brioche*

Cremesuppe von französischen Berglinsen mit Gemüsestrudel und Walnusshaube

Cream soup of French mountain lentils with vegetable strudel and walnut bonnet

Seeteufelschnitte im Paprikamantel mit Spinatrisotto und Trüffelbutterschaum

Monkfish in paprika coat with spinach risotto and truffle butter foam

Sorbet vom weißen Pfirsich mit Zitronengras

Sorbet of white peach with lemongrass

Tranchen vom „Luma-Rinderrücken“ und Bisonfilet mit Portweinjus, sautiertem Gemüse und Weichweizenrisotto

*Slices of Luma beef sirloin and bison fillet with port wine jus, sauteed vegetables
and barley risotto*

Trüffel von Piemonteser Haselnuss mit Amalfi Zitrone und Crème fraîche

Truffles of Piedmont hazelnut with Amalfi lemon and creme fraiche

7 GÄNGE MIT APERITIV UND WEINBEGLEITUNG | 7 COURSES WITH APERITIF AND WINE
€345