



Silvestermenu 2019

19:00 Uhr warm up
Winzersekt und Häppchen

DAS SILVESTERMENU
20:00 Uhr bis 23:00 Uhr

Amuse gueule

Kalbstatar | Garnele | Ananas-Paprika-Chutney

Enten-Consommé | Entenleber Ravioli

Heilbutt | Topinambur Creme | Lila Blumenkohl

Sorbet

Rinderfilet im Brotmantel | Kartoffel-Sauerkirschpüree | Staudensellerie

Bamberger Hörnchen | Vacherin | Trüffel

Kalamansiparfait | Sauerkirschen

Menupreis mit begleitenden Weinen pro Person 179,00 €

(Aperitif + Snack, Menu, Weine, Wasser, Kaffee
und Mitternachts - Sekt bis 1:00 Uhr inklusiv)

