



SILVESTERMENÜ 2023

Amuse-Bouche

Getrüffelte Grießnockerl

Auf einem Sockel aus gezupftem Gänsefleisch und geschmortem Sellerie
angegossen mit Essenz von der Gans

Saku Lachs und Kaviar vom Wildlachs

Mit Ahornsirup und weißer Sojasoße lackiertes Saku Lachsfilet
an Olivenölemulsion, Wachtelei mit schwarzem Sesam, Kaviar vom Wildlachs
und Blutampfer Kresse

Jakobsmuschel, Mango und Petersilie

Gebratene Jakobsmuschel auf Mango-Relish mit Piment d'Espelette,
Mango-Essig-Gel, Senfkaviar und Sorbet von der frischen Petersilie

Surf and Turf die Silvester Edition

Tataki vom geflämmtten Wagyu-Rind und gebratene Wildfanggarnele an einer
Mousseline aus Kartoffel und Rotem Kohl, Safran Schwarzwurzeln und gebratenen
Rosenkohlblättern

Creme vom Büffelmozzarella aus Kampanien

Mit geschmelzten Kirschtomaten, Petersilien Öl, Piemonteser Haselnuss
und Roscoff-Zwiebel-Chips

Champagnersorbet mit einem Schuss Hpnotiq-Likör

Lemon Curd Cheesecake

An zweierlei von der Salzzitrone mit Cassis-Sand,
erfrischendem Litschi-Sorbet und Kakao-Nibs

MENÜ 145,00 €/PERSON

WEINREISE 6-GÄNGE 50,00€/PERSON