

Silvestermenü in der Renke

Gruß aus der Küche, Brotsinfonie

Vorspeise

Geliertes Bouillabaisse-Törtchen | Safran-Tomaten | Oktopus & Garnele

oder

Ziegenkäse-Bonbon in Filoteig | Dattel-Sesam-Creme | karamellisierte Zwiebeln

Zwischengang

Hummercreme | Jakobsmuschel | Lemmon-Dillöl

oder

Enten-Consommé | Pistazien-Nockerl | Wurzelgemüse

Hauptgang

Felchenfilet im Kartoffelmantel | Kaviar | Champagnerkraut | Meerrettich-Apfelschaum

oder

Ochsenfilet in Kräutern | Trüffeljus | Topinambur | kandierter Lauch

oder

Blauschimmel – Brotlasagne | Baby-Leaf Salat | eingelegter Butternusskürbis |

Rahmkraut | Waldpilze

Dessert

Tonkabohnen-Mousse | Ananas-Sorbet | Rumtopf

oder

Käseauswahl | Zwiebelmarmelade | Feigensenf

*

Preis

€ 89

Silvesterpauschale p.P. € 5