

Silvestermenü in der Renke

Gruß aus der Küche, Brotsinfonie

Vorspeise

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

oder

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

Zwischengang

Hummercreme | Jakobsmuschel | Artischocken-Dillöl

oder

Enten-Consommé | Pistazien-Nockerl | Wurzelgemüse

Hauptgang

Felchenfilet im Kartoffelmantel | Kaviar | Champagnerkraut | Meerrettich-Apfelschaum

oder

Geschmorte Kalbsbackerl | Trüffeljus | Topinambur | kandierter Lauch

oder

Forme d'Arbert - Brotlasagne | Baby-Leaf Salat | schwarzes Walnuss Confit |
eingelegter Butternusskürbis | Waldpilze

Dessert

Tonkabohnen-Mousse | Ananas-Sorbet | Rumtopf

*

Preis

€ 89