

The 18th Sparkling Night

Manitoba | Butter

Hausgemachtes Manitobabrot mit Beurre Noisette

Rind | Trüffel | Spinat

Zurzibieter Graved Beef mit Trüffel-Emulsion,
Spinatterrine und Eigelbcrème

Langostino | Blumenkohl | Pflaume

Langostino in Nussbutter gegart mit Krustentiersauce
dazu Blumenkohl-Flan und Portwein-Pflaumen

Foie Gras | PX-Sherry | Haselnuss

Raviolo gefüllt mit Foie-Gras, Pérez-Ximénez-Reduktion,
gereifter Parmesan und geröstete Haselnüsse

Reh | Pastinake | Preiselbeere

Rehrückenfilet mit Pilzschaum,
Pastinaken-Mousseline und Preiselbeeren

Guave | Estragon

Guavensorbet mit Estragon Öl

Simmentaler Kalb | Kartoffel | Karotte

Filet vom Simmentaler Kalb mit Rotweinjus,
dazu Kartoffelgratin und Kürbis

Mandarine | Weisse Schokolade | Salbei

Lassen sich von unserem Chef Pâtissier überraschen

Unsere Weinempfehlung

Meursault 1er Cru, Château Blagny

Louis Latour, Côte de Beaune, Burgund, Frankreich	75 cl	112
100% Chardonnay	10 cl	16

Don Maximiano 2015

Errazuriz, Valle de Aconcagua DO, Chile	75 cl	126
Cabernet Sauvignon, Carmenère, Malbec, Petit Verdot	10 cl	18

Auf ein unterhaltsames neues Jahr!