

The 18th Sparkling Night

Manitoba | Butter

Hausgemachtes Manitobabrot mit Beurre Noisette

Spinat | Trüffel

Spinatterrine mit Trüffel-Emulsion und Eigelbcrème

Aubergine | Blumenkohl | Pflaume

Auberginenschnitzel mit Kräuter Emulsion,
Blumenkohl-Flan und Portwein-Pflaumen

Ricotta | Ei | Parmesan

Raviolo mit Ricotta und Eigelb,
gereiftem Parmesan und gerösteten Haselnüssen

Sellerie | Pilz | Preiselbeere

Geschmortes Selleriemedaillon mit Pilzschaum,
geräucherte Pastinaken-Mousseline und Preiselbeeren

Guave | Estragon

Guavensorbet mit Estragon Öl

Planted Steak | Kartoffel | Kürbis

Planted Steak mit Pfeffersauce
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!