



# Silvestermenü 2017

Aperitif

\*\*\*

Amuse Guelle

\*\*\*

Dreierlei Pescaccio -Yellow Fin, Seeteufel & Kaisergranat  
mariniert mit heißem Gewürzöl an schwarzen Knoblauch Chips  
und Freudentränensalat

\*\*\*

„Bulls Eye“  
Mit Wagyu Röllchen und Belugalinsen

\*\*\*

Filet vom weißen Heilbutt  
Auf Crunchy-Erbsepürée an Cajunschaum

\*\*\*

Pina Colada Sorbet

\*\*\*

Rinderfilet und Tempuragamba  
auf Shitake und Thaispargel an Gewürzbulgur und Tandorijus

\*\*\*

Valrhona trifft Baileys-Sabayone

Pro Person 125 EUR