



# Silvestermenü 2016

## Aperitif

\*\*\*

Kräuterblini mit Kaviar und Cème fraîche

\*\*\*

Kurzgebratenes Thunasteak mit Sesamkruste  
auf Papaya-Avocadosalat im  
Orangen-Walnussdressing mit Curry Wan-Tan

\*\*\*

Pata Negra Schinken von Juan Pedro Domecq  
mit Freudentränensalat an Granatapfeldressing

\*\*\*

Hausgemachte Blutwurstravioli mit Calvadosapfel  
und Bachsaibling unter der Kräuterkruste

\*\*\*

Blutorangensorbet mit Perlwein

\*\*\*

Kalbsfilet im Lardomantel  
auf Selleriepüree, Kaiserschoten und Trüffelkartoffel

\*\*\*

Valrhona-Schokoladentraum

Pro Person 135 EUR  
Bitte vorab reservieren!