



Amuse Bouche

Wildfang Garnele

Gurke, gepuffter Reis, Chipotle

Essstäbchen

Ochsenchwanz, Sobanudeln, Ingwer

Kalbstatar

Thunfisch, Salatherzen, Wachtelei

Räucheraal „Thai Style“

Schweinekinn, Rote Bete, Kokos

Bavette vom US Beef

Ponzu Zwiebeln, Shitake, Kichererbse

Vacherin Mont d'Or

Steckrübe, Pistazie

Gebackene Banane

Sesam, Yuzu, Honig

Schokolade

Mousse, Nougat, Knusper

Menü inklusive einem Glas Champagner:

129 EUR pro Person

Silvester-Menü 2016