

# SILVESTER MENÜ 2018

## \* WELCOME \*

1 Glas Crémant

Bio Rote Beete Suppe mit Kokosnuss-Espuma  
*Organic beetroot soup with coconut espuma*

## \* ENTRÉES \*

Foie Gras serviert mit Mandelkrokant  
*Terrine of foie gras served with almond croquant*



Langustinenravioli in Gemüseconsomme  
*Langoustine raviole served with vegetableconsommé*

## \* PLATS CHAUDS \*

Entrecôte 220g (arg.) mit Kräuterbutter oder Champignons-Zwiebelcreme-Soße dazu "Pommes noisette" und Gemüse  
*Entrecôte from argentina with herbs-garlic butter or mushroom-onion sauce served with pommes noisette and vegetables*



Lammkarree in Heu gebacken mit einer Brotkruste, dazu "Pommes noisette" und Gemüse  
*Lambcarré baked in hay with bread croûte, served with pommes noisette and vegetables*



Knuspriges Steinbuttfilet mit Zitrone und einem Safran Risotto  
*Crispy turbotfilet topped with lemon garlic paste with a safran risotto*

## \* DESSERT \*

PARIS BREAST

Französische Brandteigspezialität mit Haselnusscrèmefüllung  
*Choux pasty speciality with hazelnutcrème filling*



Hausgemachter Zitronenjoghurt mit Früchten  
*Homemade limeyoghourt with fruits*



Schokoldanemousse mit knusprigem Topping  
*Chococlote mousses with crispy topping*

1 Glas Champagne or Gognac  
*Cafe & Thé*

*Bon Appetit*