

SILVESTER

*Festliches Silvestermenü im Restaurant Schwarzwaldstube
der Traube Tonbach am Samstag, 31. Dezember 2016*

MENÜ ZUM SILVESTERABEND

POCHIERTE GILLARDEAU-AUSTERN MIT SEEIGELZUNGEN

*und kleinen Schalentieren in Algengelee,
Imperialkaviar Auslese*

ZART GEBRATENE ENTENLEBERSCHEIBE

*ingelegte Ananas und Fenchelcoulis,
Entenjus mit Ingwer aromatisiert*

SCHOTTISCHER KAISERGRANAT MIT SCHWARZEN TRÜFFELN

*Corailmulsion und glasierten Schwarzwurzeln,
Krustentierglace mit gehackten Trüffeln*

GEFÜLLTE SEEZUNGE IN PIKANTER PAPRIKASALSA GEGART

*Paprikachutney und geschwenkte Artischocken,
Estragonbuttersauce*

TOURNEDOS VOM JAPANISCHEN RINDERFILET

*mit jungen Schalotten und Petersilienpüree,
Schmorsaft mit altem Reissessig*

SCHAUM VON „BÛCHE DES PYRÉNÉES“

*auf zartem Brunnenkresseflan
mit Salat von Kressespitzen*

TAMARILLO MARINIERT IN STERNANISSUD

*Mangosorbet mit indischen Gewürzen
und „Orelys“-Schokoladencrème mit Lakritze*