

## Silvestermenü F E I X

### **Rochen | Buchweizen | Wasserspinat**

*Atlantik* Gebratener Rochenflügel auf Buchweizennudeln. Gedünsteter und mariniertes Wasserspinat begleitet dieses Gericht. Dieses lebt vor allem durch den intensiven Fischsud.

### **Sardine | Puntarelle | Avocado**

*Bretagne* Sardinen haben wir in einem Champagneressigsud eingelegt. Puntarelle, auch „Spargelchicorée“ genannt, wird mit zart aromatischer Avocado gereicht.

### **Kaisergranat | Aubergine | Kaffir-Limetten-Essig**

*Neuseeland* Wir haben ein Auberginenragout gekocht, das uns so gut schmeckt hat, dass wir ein Gericht daraus geschaffen haben. Gebratenen Kaisergranat hatten wir direkt im Kopf. Raffiniert mit einem Kaffir-Limetten-Essigsud.

### **Freilande | Alba Trüffel | Vanille**

*Alba* Weißer Trüffel mit Ei ist immer wieder etwas Besonderes. Der Schaum vom Eiweiß ist mit Vanille abgeschmeckt und ein sanft gegartes Eigelb wird mit frischem gehobeltem weißem Trüffel serviert.

### **US Beef | Topinambur | Périgord Trüffel**

*Rumänien* Wir haben hier das Roastbeef verwendet. Dieses würzige Fleisch mit Raucharomen ist mit Topinambur kombiniert. Der Trüffel rundet dieses Gericht perfekt ab.

### **Birne | Gänseleber | Fermentierter Pfeffer**

*Frankreich* Ein Dessert mit Gänseleber, warum nicht. Es ist sicherlich speziell und etwas für den Gast, der gerne etwas wagt. Uns hat es überzeugt. Wir haben die Birne dazu kombiniert und der Pfeffer bringt eine leichte Schärfe mit.

### **Mandarine | Studentenblume | Spekulatius**

*Genuss Himmel* Es waren die Studentenblumen, auch Tagetes genannt, die uns inspirierten eine Dessert damit zu kreieren. Am Ende gefiel uns diese Variante mit der fruchtig-süßen und leicht säuerlichen Mandarine am besten, verfeinert mit Spekulatiusgewürz.

## Süßes Finale 2018 / 2019

Menü FEIX inkl. Aperitif

249 €

