

# Silvestermenu 2019

*Champagner-Apéritif*

*Tatar von der Gelbflossen-Makrele  
mit Gurke und Imperial Kaviar*



*Marinierter Hummerschwanz  
mit Artischocken, roter Paprika und Aubergine*



*Roulade von der Wachtel mit Butterbrioche  
wildem Brokkoli und Kartoffelespuma*



*Gegrillter Seeteufel auf schwarzem Risotto  
mit Fenchel und Safran*



*Medaillon vom Kalbsfilet  
und Ravioli von geschmortem Bäckle  
mit Petersilienwurzeln und Trüffel*



*Régal de Bourgogne mit Feigen  
und Kräutersalat*



*Yuzu-Sorbet mit Himbeeren  
und Schwarzwald-Gin*



*Cru Virunga Schokoladenriegel  
mit Passionsfrucht und Kokos*

*Der Preis beträgt € 220,00 und beinhaltet den Champagner Empfang, das Menü,  
das Mitternachtsbuffet und das Programm unserer Silvester-Gala.*