



Silvester 2019

Amuse bouche

*

Halber Hummer, kalt mit zwei verschiedene Saucen

*

Curry-Crèmesuppe mit Nordsee Krabben

*

Dialog von Lachs und Zander mit Gemüseperlen dazu
Schnittlauch Beurre Blanc

*

Birnensorbet mit Birnengeist Aufguss

*

Kaninchenfilet auf Pinot de Charentes mit Rosenkohl-Püree und
Serviettenknödel

*

Kernhemmer Käse mit Feigensenf

*

Duo von schwarzer und weißer Schokoladenmousse
auf Cognac-Sahne

€ 89,- pro Person