

SILVESTERKARTE 2019

Vorspeisen

- * Gebratener Ziegenkäse auf karamellisierten Birnen und Ingwer mit Walnüssen und Honig 19,50
- * Wachtelbrust auf Portwein-Blaubeersauce und Polenta 22,50
- * Jakobsmuschel auf Parmesanwaffeln mit Blattspinat in Weißweinsauce 23,50
- * Antipasti Cinque ab zwei Personen (Thunfischtartar, Vol-au-vent-Füllung, Ziegenkäse, Großgarnele, Parmaschinken und frische Feigen) 49,00

Nudeln

- * Pappardelle mit Wildragout (Hirsch und Wildschwein) in Rotweinsauce 23,50
- * Risotto mit halbem Hummer (ca. 200 g.), Schalotten, Tomatenfilet in Safransauce 26,50
- * Tagliolini mit frischer schwarzer Trüffel in Butter-Cremesauce (im Parmesanlaib auf dem Tisch flambiert) 27,50

Fischgerichte

- * Thunfisch mit Sesamkruste auf Rote Bete Carpaccio mit Mango-Minze-Chilisauce und Kaki-Salat 33,50
- * Fischplatte aus dem Ofen (Doradenfilet, Steinbutt, eine große Garnele und Baby Calamari) auf Kartoffelbett und Kirschtomaten-Oliven-Basilikum-Concassée 35,50

Fleischgerichte

- * Lammkaree an Schokoladen-Rosmarinsauce mit Ratatouille und violetter Kartoffelpüree 39,50
- * Aberdeen Black-Angus-Filet vom Grill mit schwarzer Trüffel und violetter Kartoffelpüree auf einem Spiegel von reduzierter Madeiraweinsauce 42,50

Dessert

- * Panna Cotta - Vanille und Baileys 9,50
- * Bonet - Piemontese 9,50
- * Schokosoufflé 9,50
- * Pistazien-Parfait mit Walnüssen 9,50