

*Silvester Galamenü
zum Jahreswechsel 2017 / 2018*

Silvestermenue

*Roh marinierte Jakobsmuschel mit Limette & Passionsfrucht,
Topinambourpüree & Kaviar, dazu Chips vom Rettich*

*Schiffchen von der Endivie,
gefüllt mit einer Creme aus Ziegenkäse mit Honig,
karamelisierter Walnuss sowie Rote Bete*

*Schwarzwurzelsüppchen
mit Praline von Popcorn und Leber*

*Pot au feu von Hummer & Black Tiger Garnelen
in lauwarmen Mandarinen-Olivenöl Emulsion*

*Rinderfilet im Brotmantel & Scheibe von der Ochsenbacke,
dazu Serviettenknödel & pochierte Wintermöhren*

*Crème brûlée von der Tonkabohne
mit Cassissorbet, gerösteten Mandeln und Schokoladenstaub*

€ 149,00 pro Person

*Inkl. 1 Glas Sekt zur Begrüßung, und begleitenden Weinen zum Menü,
weitere Getränke sowie Weine nach dem Menü sind dann zu bezahlen, gerne bieten wir ab 00:30 Uhr
einen kostenfreien Taxishuttle bis 20km Entfernung (auf unserer Rheinseite)
für Ihre sichere Heimfahrt*

