

NEW YEAR'S EVE

EIN FEUERWERK AN SIEBEN GÄNGEN

APERITIF

GLAS CHAMPAGNER VON CHARLES HEIDSECK

AMUSE BOUCHE

CHEF CHOICE

SUPPE

BROKKOLI CREMESUPPE MIT GRIEßNOCKERL & CHILI FÄDEN

KALTE VORSPEISE

BEEFTATAR, WINTERTRÜFFEL, EINGELEGTE ZWIEBELN, GURKEN GELEE & SENFKÖRNER

ZWISCHENGANG

SEETANGSALAT MIT GRANNY SMITH APFEL MARINIERT MIT YUZU UND SESAMÖL

WARME VORSPEISE

JAKOBSMUSCHELN MIT TRÜFFELRISOTTO, UND KOKOSCHAUM

HAUPTSPEISE

LAMMKOTELETT MIT KRÄUTERKRUSTE, JUS & GEGRILTEM GEMÜSE

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE MIT HASELNUSSEIS

€180



NEW YEAR'S EVE

EIN FEUERWERKK AN SIEBEN GÄNGEN

APERITIF

GLAS OF CHAMPAGNER VON CHARLES HEIDSECK

AMUSE BOUCHE

CHEF CHOICE

SOUP

BROCCOLI CREAM SOUP WITH SEMOLINA DUMPLINGS & CHILI THREADS

COLD APPETIZER

BEEF TARTARE, WINTER TRUFFLE, PICKLED ONIONS, CUCUMBER GELÉE & MUSTARD SEEDS

INTERMEZZO

SEAWEED SALAD WITH GRANNY SMITH APPLE, MARINATED WITH YUZU AND SESAME OIL

WARM APPETIZER

SCALLOPS WITH TRUFFLE RISOTTO AND COCONUT FOAM

MAIN DISH

LAMB CHOPS WITH HERB CRUST, JUS & GRILLED VEGETABLES

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE WITH HAZELNUT ICE CREAM

€180

