

# NEW YEAR'S EVE

## EIN FEUERWERK AN SIEBEN GÄNGEN

### APERITIF

GLAS CHAMPAGNER VON CHALRES HEIDSECK

### AMUSE BOUCHE

CHEF CHIOCE

### 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 & GEGRILLEM GEMÜSE

### DESSERT

CRÈME BRÛLÉE MIT HASELNUSSEIS

€180



# NEW YEAR'S EVE

## EIN FEUERWERKK AN SIEBEN GÄNGEN

### APERITIF

GLAS OF CHAMPAGNER VON CHALRES HEIDSECK

### AMUSE BOUCHE

CHEF CHIOCE

### 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

