

# **Silvestermenü**

## **Amuse Bouche**

\*\*\*

**Jakobsmuschel mit Pata Negra Bellota Schinken,  
Rote Bete und Feldsalat**

\*\*\*

**Agnolotti al Plin in brodo  
(mit Kalbsfleisch gefüllte Pasta)**

\*\*\*

**Kross gebratenes Wolfsbarschfilet mit Bouchotmuscheln,  
Hummer, geschmortem Fenchel  
und Krustentierfond**

\*\*\*

**Rehrücken unter der Pinienkernkruste  
mit Kaiserstühler Möhren, Waldpilzen  
und Petersilienwurzelpüree**

\*\*\*

**Soufflé von der Manjarikuvertüre  
mit flüssigem Passionsfruchtkern, Kokoseis  
und exotischen Früchten**

\*\*\*

**Käse  
(Rocamandour mit Portweifeige und Walnussbrot)**

**88,- € pro Person**

Wir beginnen für alle Gäste um 18:30 Uhr  
und werden das Menü bis 23:00 Uhr fertig serviert haben,  
sodass Sie den Abend weiter planen können.