

Silvestermenü

Aperitif: Champagner Jacquesson Cuvée Nr. 741

Amuse bouche

Terrine vom Bressehuhn (Miéral)

mit Alblinsen und Feldsalat

Klare Kalbsschwanzsuppe

mit Markravioli

Cannelloni gefüllt mit Steinbutt und wilden Lachs

in Langustino - Morchelsauce

Granité von Moscato d'Asti

Filet vom deutschen Färsenrind

mit Kaiserstühler Möhrchen, Pfifferlinge und Brotpraline

Lauwarmer Manjari - Schokoladenkuchen

mit Quittenmousse, Birnenkompott und Haselnusskrokant

130,00 € p.P.

auf Wunsch:

Kleine Käseauswahl vom Maître fromager affineur

„AU BOUTON D'OR“ (Mulhouse)

10,00 €