

Silvester-Menü

Begrüssungs-Gang

Feierlicher Gruss aus der Küche

* * *

Kalte Vorspeise

Schweizer Lachs kaltgeräuchert verfeinert mit Jerez Mendoza und fruchtigem Timmut Pfeffer dazu Aprikosen, Avocado und rote zwiebeln

* * *

Warme Vorspeise

Cremige Suppe aus Rosé-Cava mit Jamón-Milchschaum

* * *

Zwischengang

Raviolo gefüllt mit Fabada Asturiana
«klassischer, aromatischer asturischer Eintopf»

* * *

Sorbet-Gang

Roibuschtee-Kombucha-Sorbet
mit Granatapfelcreme und Parmesan Crumble

* * *

Hauptgang

Rosa gebratenes Iberico Filet mit hausgemachtem Feigensenf-Jus
dazu ein Karotten-Bohnen-Speck Burdeli und Rosmarin-Kartoffelstock

* * *

Dessert

Dessert Komposition aus
Kadayif-Nest, Schokoladen-Glacé, Namelaka und Himbeeren-Pülp

Silvester-Menü vegetarisch

Begrüssungs-Gang

Feierlicher Gruss aus der Küche

* * *

Kalte Vorspeise

Buntes Gemüse Tatar abgerundet mit Ananas-Aceto
dazu knuspriges getrüffelttes Brot

* * *

Warme Vorspeise

Cremige Suppe aus Rosé-Cava mit Limetten-Milchschaum

* * *

Zwischengang

Raviolo gefüllt Spinat und Ricotta
dazu gebratene Morcheln und Salbei-Butter

* * *

Sorbet-Gang

Roibuschtee-Kombucha-Sorbet
mit Granatapfelcreme und Parmesan Crumble

* * *

Hauptgang

Gebratenes Planted Steak mit einer Basilikum-Walnusskruste
verfeinert mit einer hausgemachten Tomaten-Pimientonsalsa, dazu
glasierte Karotten und gefüllte Pimientos de Padron und etwas
Rosmarin-Kartoffelstock

* * *

Dessert

Dessert Komposition aus
Kadayif-Nest, Schokoladen-Glacé, Namelaka und Himbeeren-Pülp