

# Menü zu Silvester 2017

Zum Aperitif:  
2006 Duval-Leroy Blanc de Blanc

Variation von der Gänsestopfleber mit Quitte  
\*\*\*

Perlhuhnnessenz mit gebratener Perlhuhnbrust  
und Pastinake  
\*\*\*

Offenes Hummerravioli mit Krustentierschaum  
\*\*\*

Filet und geschmorte Schulter vom Weiderind mit  
gebackenem Herbsttrompetentäschle  
und Schwarzwurzeln  
\*\*\*

Bleu d `Auvergne  
mit Rotweinreduktion und Birne  
\*\*\*

Törtchen von weisser Schokolade und Tonkabohne mit  
geeister Zwergorange, Baumkuchen und Joghurt

Preis pro Menü inklusive Aperitif:  
145.-€