

2017



2018



# Silvestermenu

**Terrine vom Taunus-Reh**  
mit Straßburger Gänseleber  
an Portweingelée und Pflaumen Chutney

\*\*\*

**Schottische Jakobsmuscheln**  
im Saranoschinkenmantel auf Kartoffel-Ingwerschnee  
an Mangoblättern und Chablischaum

\*\*\*

**Trio von Suppen**  
**Kürbis- Kokossuppe**  
mit Black Tiger Garnele  
**Oxtail Claire**  
mit Chesterstange  
**Maronencrème-Suppe**  
mit Californischen Walnüssen

\*\*\*

**Sorbet von Orangen**  
aufgefüllt mit Prosecco und Aperol

\*\*\*

**Filet de Boeuf " en Crôte "**  
Filet vom Charolais Wiesenrind  
mit einer zarten Kalbfleischfüllung im Blätterteig Mantel  
Sauce Périgourdine mit gehobelten schwarzen Trüffeln  
Kartoffelgratin  
grüner Spargel

\*\*\*

**Fondant au latte macchiato**  
auf Vanillesaucenspiegel mit Grand-Marnier-Parfait

\*\*\*

**Internationale Käseauswahl**  
Feigensenf und Trauben

\*\*\*

€ 120,00

Bedienungsgeld , Mehrwertsteuer und Couvert  
sind in unseren Preisen eingeschlossen