

2018



2019

Silvestermenü

Foie gras de Canard au Porto

getrüffelte Straßbourger Gänseleberpastete
an Portwein Gelée

Schottische Jakobsmuscheln

au Sauce de Champagne
an buntem knackigen Baby-Blattsalat
Sauce Vinaigrette

Farandole von Suppen

Hummercrèmesuppe
Consommé vom Taunusreh
Maronencreme-Suppe

Sorbet von Mentonaiser Zitronen

aufgefüllt Platinum Wodka

Kalbsfilet vom Wiesenkalb " Perigourdine "

am Stück gebraten
auf einer zarten Mascarpone Sahnesauce
mit gehobeltelten schwarzen Trüffeln
Pommes Anna
grüner Spargel

Dessertvariationen

Cappuccinoparfait
Fondant au chocolat
Zitronentorte
Himbeer-Bayerischecreme

Internationale Käseauswahl

mit Feigensenf und Rheingauer Trauben garniert

€ 120,00

Bedienungsgeld , Mehrwertsteuer und Couvert
sind in unseren Preisen eingeschlossen