

2019

2020

# Silvestermenu

## **Lachstatar an Avocado**

Tartar vom Norwegischen Lachs mit Avocado Würfeln,  
Schalotten, Limettenmarinade in der Avocadohälfte ,  
garniert mit Lachscaviar an mini Rösti

\*\*\*

## **Zanderfilet auf der eigenen Haut gebraten**

an Macadamia-Püree  
und Rosencurryschaum

\*\*\*

## **Farandole von Suppen**

Hummercrèmesuppe  
Consommé vom Taunusreh  
Maronencrème-Suppe

\*\*\*

## **Sorbet von Mentonaiser Zitronen**

aufgefüllt Platinum Wodka

\*\*\*

## **Filet de Boeuf von Charolais Rind " Perigourdine "**

Rinderfilet am Stück gebraten  
auf einer zarten Mascarpone Sahnesauce  
mit gehobeltelten schwarzen Trüffeln

Pommes Anna  
grüner Spargel

\*\*\*

## **Dessertvariation**

Kaffee-Panna-cotta mit Karamellsauce  
Crème brûlée

Schokoladenmousse nach Schweizer Art  
aus schwarzer Toblerone Schokolade

Honigparfait  
garniert mit Früchten

\*\*\*

## **Internationale Käseauswahl**

mit Feigensenf und Rheingauer Trauben garniert

\*\*\*

€ 120,00

Bedienungsgeld , Mehrwertsteuer und Couvert  
sind in unseren Preisen eingeschlossen