



Galamenü

« *wie Gott an Silvester in Frankreich* »

31. Dezember 2018

Marmor von Gänse- und Entenstopfleber
mit Sauternes-Gelée und Chutney

Topinambur-Crèmesüppchen
mit Trüffel

Seeteufelmédailles
unter Lachs-Kaviar-Schaum und Tomaten-Passionsfrucht-Rougai

Cassis-Sorbet
mit Crémant und Himbeere

Duo von Kalbsbries und Hummer
an Zitronenbutter und Püree von der grünen Erbse

Gebratener Hirschkalbsrücken
mit Sauce Saint-Hubert, Waldpilzen und Kartoffel-Maxim

Le Dessert
du Maitre Christophe

99,90 pro Person

Reservierung unter (030) 810 557 69