Silvestermenü

Gruß aus der Küche
Mostarda vom Muskatkürbis auf Amarettokeks

***

Carpaccio vom Hirschfilet in winterlicher Gewürzkruste, hausgemachter eingelegter Topinambur,
Knoblauch-Confit, geröstete Rosenkohlblätter und Preiselbeer-Gastrique

Vegetarische Alternative
Terrine von Wintergemüse, eingelegte Birne, geröstete Haselnüsse,
schwarzer Knoblauch, Gel vom grünen Apfel und Estragon-Tuile

***

Tee von goldbraun gerösteten Kartoffeln mit Rosmarinessenz,
Nockerln von violetten Kartoffeln und Schnittlauchölpulver

***

Risotto mit gebratenen Garnelen, Safran-Bisque-Creme, Zitronenöl und knuspriges Basilikum

***

Himbeersorbet, Limetten-Holunderblüten-Sirup, Gin-Gel und frische Melisse

***

Kalbsfilet, mit Teranlikör-Sauce glasiert, geräuchertes Kartoffelpüree mit schwarzem Trüffel,
in brauner Butter und Karstkräutern sautierte Saubohnen,
gebratene Petersilienwurzel und gepuffter Buchweizen

Vegetarische Alternative
Juicy-Marble-Medaillon, Steinpilzsauce, geräuchertes Kartoffelpüree mit schwarzem Trüffel,
in brauner Butter und Karstkräutern sautierte Saubohnen,
gebratene Petersilienwurzel und gepuffter Buchweizen

***

Vanille-Panna-cotta, Blutorangenschleier, Mandelstreusel,
Zartbitterschokoladen-Ganache mit Rum und kandierte Orange

***

Ein Glas Sekt

***

Sarma zum neuen Jahr (gefüllte Sauerkrautrouladen)