



*Chef de cuisine Christian Domschitz*

Silvester

New Year's Eve

2018/2019

Menü / Menu

Carpaccio vom Seesaibling aus dem Gut Dornau mit Cox Orange & Süßmandeln  
*Carpaccio of Char with Cox Orange Apple & Almonds*

\*\*\*

Hummer Ragout auf Verbene Risotto  
*Lobster Ragout on Verbena Risotto*

\*\*\*

Gebratene Entenleber mit Kaffeereduktion, Schokolade & gerösteten Haselnüssen  
*Roasted Duck Liver with Coffee, Chocolate & roasted Hazelnuts*

\*\*\*

Rosa gebratener Rücken vom Hirschkalb mit Maroni Creme, Rotkraut-Rolle & gefüllter Birne  
*Lightly Roasted Saddle of Fawn with Chestnut Crème, Red Cabbage Roll & filled Pear*

\*\*\*

Surprise Chocolat

€ 195 + € 3.90 Gedeck / Cover

Getränke werden nach Verbrauch verrechnet  
Beverages are charged according to consumption  
Service Tip is welcome