



Silvester im belsers

•

Beginn 18:00 Uhr
Sektempfang aus der Magnumflasche

Crémant d'Alsace
brut
Weingut Daniel Ruff

&

Apfel-Zwetschgen-Secco
alkoholfrei

•

Zum Sekt Flying-Bufferet
Pastete gefüllt mit Lachscreme und Kaviar
Pastete gefüllt mit ungestopfter Entenleber-Terrine & Preiselbeeren

Menü

Steinofen-Baguette mit Curry-Dattel-Dip & Salzbutter

Amouse Bouche

Gebratene Jakobsmuschel auf einer feinen Pastinakencreme und gebratenem Chinakohl

Tatar vom Kalb

Handgeschnittenes Kalbsfilet mit feinwürziger Tomaten-Kapern-Marinade, serviert mit Buttermilchsud und Kräuter-Öl, ausgarniert mit Forellenkaviar und einem Crisp vom schwarzen Amaranth

Mare

Tempura-Wildfanggarnelen auf Zucchini-creme und geeistem Fenchel aufgegossen mit einer Safranschaumsuppe

Getrübelttes Onsen-Ei

angerichtet auf Spinatmousseline, Trüffel-Espuma und Trüffel vom Hobel

Erfrischung vor dem Hauptgang

Urpilssorbet verfeinert mit Granny-Smith-Apfel

Duo vom Rind

Rosa gebraten | Ochsenchwanzpraline
angerichtet auf buntem Wintergemüse, Möhren-Vanillemousseline, dazu Fregola Sarda und eine kräftige Rotweinjus

Ying & Yang

Mousse au chocolat von der 70%-Valrhona Schokolade und Mousse von der weißen Schokolade, in Kombination mit einem Sorbet von der schwarzen Kirsche und Mandelcrisp

00:00 Uhr

Neujahresanstoß mit Feuerwerk

dazu Riesling Sekt von der Weingut Reichsrat von Buhl

&

Outdoor Käsebuffet

Verschiedene Rohmilchkäse mit Feigensenf, Trauben und Crackern