

Silvester 2020 @home!

Menü

Thunfisch-Pastrami/Apfel-Topinambursalat/Rotes Zwiebelconfit
dazu passt wunderbar etwas Rucola

Confierte Jakobsmuscheln
mit Rote Bete-Schaum und Gemüsechips

Geschmorte Eifeler Ochsenbacke
mit Safranrisotto

Rehrücken-Medaillon aus hiesigen Wäldern
mit Vichy-Karotten, Kartoffelbaumkuchen und Chili-Schokoladenjus

Maracuja-Törtchen
mit weißer Valrhona-Schokoladensabayon (kalt) und Kokosmakrone

Menüpreis € 67,00

Vegetarisches Menü

Gebackener Capros/Apfel-Topinambursalat/Rotes Zwiebelconfit

Rote-Bete-Schaum mit Süßkartoffel-Windbeutel und Gemüsechips

Safranrisotto mit bunten Grillkarotten und Pankokruste

Gebackener Kartoffelbaumkuchen
mit getrüffeltem Champignon-Lauchgemüse

Maracuja-Törtchen
mit weißer Valrhona-Schokoladensabayon (kalt) und Kokosmakrone

Menüpreis € 49,00