



# Variété Silvester Menü 2016

Gebackenes Sushi vom Thunfisch mit Avocado-Dip



Cappuccino von Curry und Zitronengras  
mit Garnelen



Jakobsmuschel  
auf gefüllter Pasta an Rosmarin - Schalotten - Schaum  
und Honigtomaten



Kalbsbäckchen  
auf Möhren - Ingwer - Mousse und Wildkräutersalat



Filet vom Kabeljau  
auf Räucheraal - Gemüse - Kompott und Trauben - Senf - Sauce



Erfrischung von Südfrüchten



Hirschrücken  
mit Feigen, Steinpilz - Kartoffel - Gratin und Pfeffersauce



Prés - Dessert



Avalanche