



SILVESTERABEND

31. Dezember

APPETIZER

Knuspriger Reis, Quittengelee und alter Mahón-Käse
Sardellen, grüne Tapenade und gepökelte Eichelmastschweinchenkeule (gepufftes Brot)
Creme von Seeigel mit Lauch und Kaviar

MENU

Süß-saurer Tintenfischsalat mit Ratatouille nach FS-Art
Artischocke, rote Garnele und Linsen-Kaviar-Eintopf
Rotbarbe, Fenchel und Safransuppe
Lendensteak vom Rind, Eigelb in Salzlake, Kartoffelpüree und Rotweinsauce

Zitronen-Basilikum-Granita, Frischkäse und Olivenöl (Burrata)
Pistazie, weiße Schokolade, Himbeeren, Rosen und Kardamom

Nougat und Weihnachtssüßigkeiten

WINZEREI

Castell Miguel Blanco Cabernet Sauvignon Owner Edition
Soladeu tinto Castell del Sud
Perrier-Jouët Brut

250€ (einschließlich Silvesterdinner, offener Bar und Musik)