

Silvestermenü Chabot

- Gruß aus der Küche -

VORSPEISEN

Kalbsbavette-Tatar mit Eigelbcreme, Nori und
Chipotle-Vinaigrette

oder

Gebratener Kingfish mit Dashi-Gel, geräucherten Shiitakepilzen
und knusprigem Wasabi-Tempura

oder

Ravioli gefüllt mit Kastanien und Pistazien,
Pistazien-Salbei-Pesto und knuspriger Enoki

ZWISCHENGÄNGE

Perlhuhn-Ballotine mit Waldpilzsauce, gebratener
Austernpilz und knuspriger Senf

oder

Kaisergranat mit Schalentier-Schaum,
Blumenkohlcreme und Blumenkohlröschen

oder

Rote-Bete-Tatar mit Ziegenkäse-Crunch,
Ziegenkäsecreme, Balsamico und geräucherter Mandel

HAUPTGERICHTE

Wildschweinfilet mit Rotweinsauce, Pommes Anna und
Rosenkohl gebraten mit Lardo

oder

Steinbutt und Herzmuscheln mit Weißwein-Kräutersud,
kleinen Kartoffeln und Gemüse garnitur (Julienne)

oder

Gerösteter Kürbis mit Saint Agur-Sauce (Blauschimmelkäse),
Kürbiscreme, karamellisierten Erdnüssen und konfierten Roseval-Kartoffeln

DESSERTS

Spekulatiusparfait mit Yuzu-Karamell, pochierter Birne und weißer Schokolade

oder

Verschiedene Käsesorten mit Brot

4-Gänge-Wahlmenü für 77,50 € p.P. (exkl. Getränke).

**Bitte beachten Sie, dass Änderungen im Menü je nach
Verfügbarkeit der Zutaten möglich sind.**