

# Silvestermenü

## AMUSE BOUCHE

Kleiner Gruß aus der Küche  
*amuse bouche - a welcome from our kitchen team*

\*\*\*

## GEFLÄMMTES THUNFISCH SASHIMI

mit Soja-Dashi, Gurke, Wasabi und Meeresspargel  
*flamed tuna sashimi with soy dashi, cucumber, wasabi and sea asparagus*

\*\*\*

## STEINPILZ SHOT

mit Gemüse und Steinpilz-Panzerotti  
*porcini shot with vegetables and porcini panzerotti*

\*\*\*

## GEGRILLTE ANANAS

mit Kokos  
*grilled pineapple with coconut*

\*\*\*

## ROSA GEBRATENES RINDERFILET

mit Trüffel, wildem Jung-Gemüse und Zweierlei von der Kartoffel  
*medium roasted fillet of beef with truffle, wild young vegetables and two kinds of potato*

oder / or

## GEBRATENES SEESAIBLINGSFILET

mit Kaviar, Verjus-Schaum, Spinat und Schichtkartoffel  
*fried arctic char fillet with caviar, verjus foam, spinach and layered potato*

oder / or

## GEFÜLLTE GNOCCHI

mit Steinpilzen gefüllt an Gewürzschäum auf sautiertem Spinat und glasierten Maronen  
*gnocchi stuffed with porcini mushrooms on a spicy mousse of sautéed spinach and glazed chestnuts*

\*\*\*

## VARIATION VON DER VALRHONA SCHOKOLADE

mit Mango und Passionsfrucht  
*variation of Valrhona chocolate with mango and passion fruit*