

Menü Heiligabend

24.12.2011

Amuse bouche



Entenstopfleber mit Gewürzjus, Butternusskürbis und Salbei



Goldforelle mit Austernemulsion, Blumenkohl-Speckcreme und
Blutorange



Steinbuttfilet im Walnussud, Stangensellerie und kandierter Zitrone



Rinderfilet vom Angusrind mit Röstgemüsetaschen, Schnittlauch



Gefrorenes von der Petersilienwurzel mit Kaffee und Kardamom



Schokoladen-Rumkrapfen mit Edelkastanie, Birne und Sternanis



Das Menü 68 Euro

Silvestermenü

31.12.2011

Appetithappen

✱

Amuse bouche

✱

Terrine von der gebratenen Stopfleber mit Blutwurst, Banane, Majoran und
Pinienkernen

✱

Kanadischem Hummer auf Mandel-Karfiolcreme, Eigelb und Schnittlauch

✱

Bretonische Scholle mit geräuchertem Aal, Champignons, Kren und jungem
Spinat

✱

Filet vom Heilbutt mit Paprika, Oktopus und Knoblauch

✱

Sellerietascherl mit Acocado, weißer Schokolade und Trüffel

✱

Filet und Schulter vom Milchkab mit Artischocke, Zitrone und Lorbeer

✱

Granite von Safran und Honig mit Vanille und schwarzem Tee

✱

Ganache von der Valhrona-Schokolade mit Passionsfrucht, Bründlmayer Rose
und Macadamiaöl

Das Menü 98 Euro