



Silvestermenü 2020

Zur Begrüßung ein Glas Kruger-Rieslingsekt

Gruß aus der Küche

—

Biesower Wildtartar mit gebackenem Wachtelei und Kressesalat

—

Gebratenes Doradenfilet und Jakobsmuschel
mit Fenchelbrandade, geschmorte Tomate und Kalamata-Oliven

—

Rote Bete-Sorbet mit Rosa Grapefruit

—

Hirschrücken im Salzteig gegart mit gefülltem Wirsing,
gebratenen Kräutersaitlingen und geräuchertem Petersilienwurzelpüree

—

Schokoladensinfonie

p.P. 65 €