



Silvester – Menü

Aperitif

O'Donnell Bitter Rose | Sekt

Hors-d'oeuvre froids

Auster | Kaviar | geräucherter Aal

Potages

Rinds Consommé | Liebstock | Perlengemüse | Kalbsleber

Hors-d'oeuvre chauds

Hummerstück | Zitrone | Grüntee

Poissons

Lachs | Erdapfel | Miso

Relevés

Huhn | Velouté | Trüffel

Entrées

Gänseleber | Krokant | Preiselbeere

Rôts

Rinderfilet | Chicorée | Zwetschke | Essig

Légumes

Pastinake | Rote Beete | Goldrübe

Entremets doux ou sucrés

Mille feuille | Orange | Crème Caramel

Glace

Schokolade | Costa Rica | Venezuela

Fromages

Ziegenkäse | Kürbis | Kürbiskern

Fruits

Apfel

Serviert in der GALLERY ROOFTOP BAR

Dessert liquide Mozart

Pistazie | Maccaron | Marzipan | Nougat | Schokolade

1 Glas Veuve Cliquot

Pro Person 124 €