

Fleur de Sel

SYLVESTERMENÜ

31.12.2022



78.- €

**TARTINE MIT AUBERGINENCRÈME AN PARMASCHINKEN,
TAGGIASCHEN OLIVEN, TÊTE DE MOINE, FRÜHLINGSLAUCH
UND GESCHMORTEN ROTEN PAPRIKA**

**GETRÜFFELTES KNOLLESELLERIE-CRÈMESÜPPCHEN MIT CRÈME FRAÎCHE,
CROUTONS UND PETERSILIE**

HEIDELBEER-SORBET AN KIRSCHWASSERGELEE

**ROSA GEBRATENES RINDERFILET AUF KRÄUTER-KARTOFFELMOUSSELINE,
FEINER GEMÜSEBRUNOISE, GESCHMORTEN ZWIEBELN UND RIESLINGJUS**

FONDANT AU CHOCOLAT CLASSIQUE

Dazu die passende Weinempfehlung:

Sancerre - Domaine la Villaudière - Loire - France - 2021 - 42,00 €

Tavel - Rosé - Domaine Corne-Loup - France - 2021 - 35,00 €

Le Premier de Valmy - Côtes du Roussillon - Château Valmy - France - 2018 - 58,00 €

Fleur de Sel

SYLVESTERMENÜ

31.12.2022



78.- €

**TARTINE MIT AUBERGINENCRÈME AN PARMASCHINKEN,
TAGGIASCHEN OLIVEN, TÊTE DE MOINE, FRÜHLINGSLAUCH
UND GESCHMORTEN ROTEN PAPRIKA**

**GETRÜFFELTES KNOLLESELLERIE-CRÈMESÜPPCHEN MIT CRÈME FRAÎCHE,
CROUTONS UND PETERSILIE**

HEIDELBEER-SORBET AN KIRSCHWASSERGELEE

**ROSA GEBRATENES RINDERFILET AUF KRÄUTER-KARTOFFELMOUSSELINE,
FEINER GEMÜSEBRUNOISE, GESCHMORTEN ZWIEBELN UND RIESLINGJUS**

FONDANT AU CHOCOLAT CLASSIQUE

Dazu die passende Weinempfehlung:

Sancerre - Domaine la Villaudière - Loire - France - 2021 - 42,00 €

Tavel - Rosé - Domaine Corne-Loup - France - 2021 - 35,00 €

Le Premier de Valmy - Côtes du Roussillon - Château Valmy - France - 2018 - 58,00 €