

Silvester 2024/2025

Apéritif

Glas Champagner Gosset Brut aus der Magnumflasche

Amuse Bouche

Ceviche vom Hamachi mit grüner Papaya,
Osietra Kaviar und Pisco Sour Schaum

I.

Schnitte von der französischen Gänsestopfleber mit Dattel, Pecannuss,
griechischem Joghurt und hausgebackenem Brioche

II.

Hummer auf Thaispargel mit Tom Kha Gai, Hummerbisque und Koriandergel

III.

Weißes Heilbuttfilet auf Shitakepilzen und Kaiserschotenstroh an Safransauce

IV.

Geschmortes Kalbsbäckchen mit Perigord Trüffeljus auf zweierlei von der Kerbelwurzel

V.

Deichlammrücken unter der mediterranen Kräuterkruste an geschmorter Aubergine mit
Jus vom fermentierten Knoblauch und Kreuzkümmel dazu Kartoffel-Parmesannocken

VI.

Törtchen von sizilianischen Pistazien und Grand Cru Valrohna Schokolade
an Birnenkompott und Zimteis

Preis pro Person 175,00 €

Änderungen vorbehalten

Einlass und Aperitif ab 18:15 Uhr

**Start mit dem Silvestermenü 18:45 Uhr
Wir schließen unser Restaurant um 23:00 Uhr
Nur mit Vorkasse.**

Reservierungen an info@restaurantmedici.de