

SILVESTER IN DER BRASSERIE  
5-GÄNGE MENÜ

AMUSE-BOUCHE

Entenstopfleber

*Terrine von der Entenstopfleber, Quitte*

ENTRÉE

Kalbstatar „à la Stroganoff“

*Kalbstatar, Kaviar, saure Sahne, rote Bete*

POISSON

Heilbuttfilet

*Heilbutt, Bouillabaisseud, Bouchot-Muscheln,*

*Safran-Mousseline, Passepierre*

SORBET

Kir Royal

*Cassisorbet, Champagner*

VIANDE

Weiderind

*Zweierlei vom Weiderind,*

*Sauce Bordelaise, Sellerie*

FROMAGE

Brie de Meaux

*Brie de Meaux, Trüffelkern, Birne, Früchtebrot*

DESSERT

Crèmeux au chocolat blanc

*Weisse Ivoire Schokolade, Blutorange, Kaffee*