

Vegetarisches Silvester Gala Menü

Amuse-Bouche

*

*Rote Beete Carpaccio mit Karottentatar und
Kräuterseitlinge auf gewürzter Erde*

*

*Klare Tomatenkraftbrühe mit Gemüsestreifen, Altem
Sherry und gebackener Käsestange*

*

*Sautiertes Minigemüse auf schwarzem Risotto mit
geschmolzenes Tomatenragout*

*

Überraschungsgang

*

*Gemüseroulade mit Kräutersauce, tournierten
Champignons, Prinzessbohnen und getrüffelten
Herzoginkartoffeln*

*

*Hausgemachtes Rosenblüteneis auf Grünteeschaum mit
unserer Schokoterrine*