

Silvestermenu „Le Moissonnier“

Carpaccio vom Eifelreh mit Sardinen-Ravioli
und einer Blaubeer-Maraschino-Tunke

Austernconsommée mit hachierter Wachtelniere,
Weinbeeren und honiggerösteten Erdnußkernen

Langustenmousse mit pochiertem Kalbsbries
auf einem Bett von Löwenzahnsitzen und kandierten
Zitrusfrüchten

Braisierte Gänsebrüstchen in Marzipan-Senf-Kruste
mit einer Kaviar-Polenta auf getrockneter Bananenschale

Himbeerparfait auf geeistem Blattspinat, Knoblauchschaum
und einem Jus von Kokosmilch und Chartreuse

Dazu empfiehlt unser Sommelier:

Kalte Ente von 2/3 Chateau Yquem 1967 und 1/3 Romané Conti
1983