

Silvester-Menü 2024

Aperitif

Nigiri aus Kartoffel und Jakobsmuschel, verfeinert mit Trüffel-Eigelb, ergänzt durch Hering-Kaviar und einer feinen Teriyaki-Sauce

Blini serviert mit cremigem Sauerrahm, einem subtilen Hauch von Limette und dem raffinierten Geschmack von Lachsgravlax mit Ponzu-Sauce

Exquisite Ziegenkäse-Praline gefüllt mit Feigenmarmelade und umhüllt von lebhaft grünem Pistazienüberzug

Vorspeisen

Gourmet-Cannelloni gefüllt mit Hummer und ausgewählten Steinpilzen, überzogen mit einer cremigen Bechamelsauce aus roten Garnelen und begleitet von saftigen roten Garnelen

Zarte, bei niedriger Temperatur garte Rinderfiletstücke, begleitet von einer Foie-Gras-Mousse, Portobello-Ragout und einer Pedro-Ximénez-Reduktion

Zur Erfrischung des Gaumens

Mini gin-lemon

Hauptgerichte

Wolfsbarsch mit Babygemüse auf Selleriemousseline und Beurre Blanc und Yuzu-Sauce

Saftiges confiertes Spanferkel, ergänzt durch einen Lauch-Kartoffelkuchen, geräucherte Kastaniencreme und eine seidige Demi-Glace-Sauce

Dessert

Tiramisu-Nugget begleitet von einer Kugel Kaffeeeis

Unser Weingut

Rotwein Juan Gil Crianza (D.O. Jumilla)

Weißwein Shaya Verdejo (D.O. Rueda)

Cava Sumarroca Brut Reserva

Glückstrauben und Kotillon