New Year's Eve
MENU

VORSPEISE

Geräucherter Aal ‚Kalios'
Foie-gras-Eis - Tartufata - Aubergine -
Miso - Sesam - Katsuobushi

Jakobsmuscheln flambiert mit Auchentoshan
Emulsion von süßen Cevennen-Zwiebeln -
Waldpilze - Süßholz

HAUPTGANG

Harlekin vom Reh
Poivrade - Pflaume - Soubise - rosa
Grapefruit - Nougatine - Preiselbeeren

DESSERT

Entremets
Luxemburger Crémant - geeiste Vanille -
Johannisbeeren