

## Silvestermenü

### Amuse Gueule



Entenleber im Rote Bete Mantel  
Avocadogel | Kürbissponge | Dunkelbierlack



Safran-Champagnerschaum  
pochierte Lachsnocke | Kaviar | Kressepesto



Thunfisch „rare“ in Sesam  
Erdnusscrème | Mango-Essig-Shot



Sauerrahmparfait an Petersilienmousse



Rosa gezogenes Almoachsensteak  
Balsamicojus | geräuchertes Pastinakenpüree  
glasiertes Babygemüse | Granatapfelgremolata



Dessertbuffet „Krone“

€ 80,00 pro Person

**Pfronten, 31. Dezember 2018**