



Silvestermenü

Amuse Gueule



Confierter Hummer | feines Paprikagemüse |
Krustentier-Hollandaise



Waldpilzessenz mit Cognac verfeinert | Enoki Pilze |
Kräuter Espuma | Lauchstroh



Heilbutt | Sellerie | marinierter Spinat |
Trüffel | Nussbutter



Kalbsfilet | Gâteau von Feige, Kirchererbse und Gänseleber |
Kartoffelbaumkuchen | Portweinjus



Aprikosen Buchteln | Vanille-Limettensauce |
Mandelcrumble | Bitterorangensorbet



€ 85,00 pro Person inklusive Aperitif und Mitternachtssnack

Pfronten, den 31. Dezember 2021