



Menü

Kleiner gruss aus der küche

Tataki vom asturianischen weiderind mit teriyaki reduktion,
wakame algensalat und gehobelter entenstopfleber

Erbsschotencreme mit roten paprikaschaum,
walnussöl und kleinem frühlingsröllchen

Seezungenfiet, jakobsmuschel und flusskrebs
auf grünem artischockencaneloni und estragon-buttersauce

Sorbet von passionsfrucht,ingwer und orange

Gebratene fasanenbrust auf gerösteter kräuterpolenta,
trüffeljus und wintergemüse

Silvester dessertauswahl von unserem patissier
josé ferrer manto dolç 2016, dessertwein

Kaffee und liköre

auswahl von hausgemachten schokoladen-trüffeln

Weisswein, veritas blanc de josé luis ferrer, binissalem, mallorca
Rotwein, mortitx rodal pla 2014, vi de la terra, mallorca
Veritas brut nature 2016 (Méthode champenoise) binissalem, mallorca

GALA-DÎNER FÜR DEN SYLVESTERABEND 2017-2018

WUNDERTÜTE UND GLÜCKSTRAUBEN

WÄHREND DES ABENDESSEN OLD TIME SWINGERS JAZZ &
TANZ IN DEN NEUJAHRSMORGEN MIT D.J. TONY LLOBERA

148,00€ EINSCHLIESSLICH MENÜ UND OFFENE BAR DIE GANZE NACHT