

Sylvester Menü 17

Gruß aus der Küche

„Senf Ei“

Rössing's Wachteleier mit körnig kräftiger Senfsauce auf lauwarmen Blattspinat

Ziegenfischkäse Terrine mit süßem Waldhonig im Pumpernickelmantel,
hausgemachter fruchtiger Tomatenmarmelade und knackig frischem Feldsalat

Consommé von der Urmöhre und Ingwer
mit hausgemachten erfrischenden Erbsen-Minz Ravioli

„Saltimbocca vom Fjord Lachs“

Gebratenes Fjord-Lachsfilet im Salbei-Serrano-Schinkenmantel
mit lauwarmen Pilzsalat und Basilikum-Pesto

Gebratenes Medaillon vom Neuseeländer Rinderfilet
mit einer feinen Pinienkern-Feigenkruste,
knackigen Teltower Rübchen und leckeren Bäckerinnen-Kartoffeln

Dunkle Biskuitrolle gefüllt
mit einer hausgemachten Mousse
von weißer Schokolade und Mascarpone
an Blutorangensorbet

89 Euro pro Person