

Silvester 2011

Aperitif

Amuse Gueule

Thunfischtatar

Carpaccio vom geräucherten Hirschkalb mit Kräutersalat

Schwarzwurzelsuppe mit gebratener Gänseleber

Bayrischer Zander und Flusskrebs mit Champagnerschaum

Exotisches Sorbet

Duett vom Bayrischen Rind

Filet und „Böfflamott“

Süßes Jahresende

Preis pro Person inkl. Aperitif & Brot, Butter

Euro 105.-