



MENÜ ZUM JAHRESWECHSEL 24/25

Tête-à-Tête von Jacobsmuscheln und gebratener Entenleber à l'Orange

mit Piemonteser Haselnusscrunch & Mangotatar

Mulligatawny soup..... **KEIN SILVESTER OHNE SIE !**



Pochierte Nocke vom Karpfenfilet mit Estragonschaum
auf gelber Bete, Belugalinsen, Scheurebe-Beurre Blanc, Senfkaviar

Filet vom Wasserbüffel unter der Kräuterkruste
auf weißem Miso-Bohnenpüree, grüner Spargel, Mirepoix-Julienne
und Pinotagereduktion

geflämmte Zitronenvariation im eigenen Pod

Menüpreis EUR 150

ohne Tête-à-Tête - Vorspeise - EUR 129



Telefonische Reservierung unter 0661-86800

oder info@hotel-goldener-karpfen.de