



## MENÜ ZUM JAHRESWECHSEL 24/25

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



\*\*\*

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

mit Piemonteser Haselnusscrunch & Mangotatar

(alternativ: Carpaccio vom Rinderfilet in Olivenölmarinade mit Parmesan und gebratenen Pilzen)

\*\*\*

Pochierte Nocke vom Karpfenfilet mit Estragonschaum

auf gelber Bete, Belugalinsen, Scheurebe-Beurre Blanc, Senfkaviar

\*\*\*

Filet vom Wasserbüffel unter der Kräuterkruste

auf weißem Miso-Bohnenpürée, grüner Spargel, Mirepoix-Julienne  
und Pinotagereduktion

\*\*\*

geflämmte Zitronenvariation im eigenen Pod

Menüpreis EUR 150.--



Telefonische Reservierung unter 0661-86800

oder [info@hotel-goldener-karpfen.de](mailto:info@hotel-goldener-karpfen.de)