margarete

bistro

silvestermenü

auf ein tolles

2027



4 gänge 120 p.p. . 5 gänge 130 p.p.

vorspeise

getrüffelte bio-gänseleberterrine,
süßweingelee, bittersalat & salzbutter-brioche

oder

carpaccio vom seesaibling,
joghurteis, gepickelter gurke & saiblingskaviar

oder

variation vom butternusskürbis,
ingwer & kürbiskerneis

zwischengang

badische bouillabaise,
reichlich einlage, röstbrot & sauce rouille

oder

gebratene elsässer wachtelbrüstchen,
alblinsen, selleriepürree & trüffeljus

oder

gefüllter raviolo,
spinat, eigelb, braune butter & perigord trüffel

hauptgänge

rosa gebratene rehkeule,
haselnussknöpfle, gebackene rotkohlpraline,
marone & preiselbeerjus

oder

das beste vom allgäuer kalb,
schwarzwurzeln, kartoffelgratin
& perigord trüffel

oder

gebratener schottischer wildlachs,
rote beete,
nussbutterpüree & kaviarnage

oder

mille-feuille vom wintergemüse,
sauce mousoline, pilzjus & perigord trüffel

dessert

variation
von dunkler schokolade & sauerkirsche

oder

buttermilch panna cotta,
orangensauce,
zitronensorbet & mandel-crunch

oder

„armer ritter"
salzkaramell & aprikosensorbet