

# SILVESTERMENÜ

## EMPFANG

### SPRINZEN TATAR

pfefferbrioche | crème fraîche | störkaviar

### GRATINIERTE FINE DE CLAIRE AUSTERN

topinambur | balsamico perlen | portweinfleige

## MENÜ

### MARINierter LABEL ROUGE LACHS

granny smith | dill | joghurt | salzzitrone

### ESSENZ VOM WEIDERIND

wurzelgemüse | buchenpilz | kräuteröl | ravioli

### BRETONISCHER HUMMER

morcheln | erbse | krustentierschaum

### PFIRSICHSORBET

basilikum | himbeere

### ROSA GEBRATENES RINDERFILET

gebratene gänseleber | schalottenjus | spinat | petersilienwurzel | schwarzer trüffel

oder

### STEINBUTT FILET

kartoffel-trüffel-mousseline | beurre blanc | kohlsprossenblätter | zwiebelmarmelade

### FORME DE AMBERT

karotte | pinienkerne | kerbel

### SELLERIE UND HONIG

birne | blüten | baiser

### PRALINENAUSWAHL

€ 165,00 pro Person



**DAS  
LAKES**

RESTAURANT &  
BAR