

Silvester 2018

das beste aus Indochine¹

Galantine von Barbarie Ente mit Chaudfroid blanc/ Gänseleber Parfait mit gelee von Granatepfel und Maracuja, serviert mit Salat aus Bananeblüte, Mango, Papaya

Trio Suppe a ma facon²

Bresse-Huhnconsomme´ mit feinem Klößchen und legierter Hummersuppe mit Ebsen-Mais

"Parisien trifft Hanoi"³

Kalbsbries mit Äpfel-Zwiebel und Kapern-Butter napiert, serviert mit Glacierte Scampi mit karamelisiert Wild-Radischio Süßkartoffel mousseline

Cup Colone⁴

Zitronensorbet mit Wodka

feines aus dem meer⁵

Steinbutt mit Süßkartoffelkruste / Saltimboca von der Lotte/ gefüllte Zucchini-Blüte mit Jakobmuschel, serviert mit ragout von Hokkaido, rotem Reis und zweierlei soßen

feinen aus dem Land⁶

Crepinett von Iberico Schweinefilet mit Portwein-Trüffeljus / Rehragout nach Indochine Art mit Sesam-Krustade / Omelett a la cochinchine Art mit Steinpilz und haschee von Kalb, Serviert mit gebackener Süßkartoffeln mousseline und tourniert winterlichen Gemüse

Silvester Dessertteller⁷

Feigen-Tarte mit Mascaponecreme / Grieß-Mousse mit Mango ragout / Parfait von Ingwer und grüner Tee

Käseteller⁸

mit feigensenf und zwiebelconfit

Sie können sich ihr Menü Auswählen

5.Gänge: (1)+(2)+(4)+(5)oder(6)+(7) Preis pro Pers. 69,-€
8.Gänge Komplet Menü Preis pro Pers. 89,-€

Vegetarische Vernügen (nur vorbestellen)

Salat aus Bananeblüte, Mango, Papaya & Vegan-Rolle mit Tofu auf Tamarinsauce

Hokkaidocremesuppe mit gerösteten Kürbiskerne

Gebackener Tofu mit frischen Steinpilze gefüllt mit Sojasauce / Gemüse Teigtaschen mit Lauchzwiebelöl / Ragout von Hokkaido mit Sesam-Krustade, Serviert mit winterliche Gemüse und rotem Reis mit Bio-Ei-Omelett

Grießflamerie mit Kokosnuß auf Pflaumenkompott/Gebackener Banane mit Honig und Sesam
59,€