

IM RIVA AB 18:00 UHR MIT LIVE-SAXOFON-MUSIK

# MENÜ

**GEMEINSAMER MENÜSTART UM 19:00 UHR** 

### **AMUSE-BOUCHE UND KIR ROYAL**

zum Empfang

\*\*

### **DREIERLEI VOM LACHS MIT LACHSKAVIAR**

geflämmt, roh, gebacken

\*\*

### **KRUSTENTIERSCHAUMSUPPE**

mit gebackener Praline von der Ochsenbacke

\*\*

# MISO-BLUMENKOHL MIT SÜSSKARTOFFELCRÈME

Wildkräutersalat und Chimichurri

\*\*

### **ZITRONENSORBET**

mit Champagner aufgegossen

\*\*

### TRANCHE VOM ROSA GEBRATENEN DRY-AGED-ROASTBEEF

im Kräutermantel, an Hokkaido-Apfelragout, Kartoffelbaumkuchen und Barolo-Jus

\*\*

# SCHOKOLADEN-BANANENKÜCHLEIN

mit Blattgold und Vanille-Olivenöleis

\*\*

Preis pro Person 99.00 €



IM RIVA AB 18:00 UHR MIT LIVE-SAXOFON-MUSIK

# **VEGGIE-MENÜ**

GEMEINSAMER MENÜSTART UM 19:00 UHR

### **AMUSE-BOUCHE**

zum Empfang

\*\*

### **DREIERLEI VOM VEGANEN LACHS**

geflämmt, roh, gebacken

\*\*

# **CONSOMMÉ VON WALDPILZEN**

mit Wurzelgemüse und gebackener Pilzpraline

\*\*

# MISO-BLUMENKOHL MIT SÜSSKARTOFFELCRÈME

mit Wildkräutersalat und Chimichurri

\*\*

### **ZITRONENSORBET**

mit Champagner aufgegossen

\*\*

### **GEGRILLTES VEGANES BEEF**

an Hokkaido-Apfelragout, Kartoffelbaumkuchen und Jus

\*\*

# SCHOKOLADEN-BANANENKÜCHLEIN

mit Blattgold und Vanille-Olivenöleis

\*\*

Preis pro Person 99.00 €