



SILVESTER GALADINNER

Salzburg, 31. Dezember 2019

Zweierlei vom hausgemachten Wurzelbrot

verfeinert mit Grünem Veltliner oder Blaufränkischem
dazu servieren wir Nussbutter - Café de Paris Butter - Gesalzene Butter
und Rote Bete Humus

Königskrabbe - Oktopus - Jakobsmuschel

mit Tomate in drei verschiedenen Molekularstufen und Lotuswurzelchips

Wildschweinleber Crème Brûlée

auf herben Mürbteigboden mit Preiselbeeren-Gel dazu eingemachte Bucheckern und Sauerklee

„Klare Bouillabaisse“

mit Krebsnockerl und Kerbelwurzel

Confierter Cobia

an Roter Bete und Süßholzpüree mit Austernblätter

Mandarine - Zitronenthymian Sorbet

mit Verjus vollendet

Geräucherter Angus - Wagyu Oyster Blade - Oca de Peru

mit Petersilienpüree und Craft Beer Demi Glace

Mandelnougat Patience

mit Sanddorn und Safranganache

~ *Euro 190 pro Person* ~

inklusive Champagner-Aperitif und Mitternachts-Snackbuffet