

New year's eve Menu

80,00€ PP

AMUSE-BOUCHE

Duett vom Räucherlachs und Lachstatar mit knuspriger Kartoffelrösti und Meerrettichsosse
Duo de saumon fumé et tartare, galette de pommes de terre croustillante, sauce au raifort
1,3,4,7,8,9,12

ENTRÉE

Königliche Kraftbrühe mit Pilzmischung und Gänseleber
Consommé royal aux champignons et foie gras
9,12

TROUD NORMAND

Birnensorbet mit Crémant
Sorbet poire au Crémant

PLAT

Gefüllte Perlhuhnbrust mit Calvadossosse, dazu geschmorter Hokkaidokürbis, Rosenkohl und Kartoffelgratin
Suprême de pintade farcie, sauce au Calvados, potimarron braisé, choux de Bruxelles et gratin dauphinois
1,3,7,8,9,12

OU

Gebratenes Kabeljaufilet in feiner Kräuterkruste mit Champagnersosse, saisonalem Gemüse und Kartoffel-Mousseline
Dos de cabillaud rôti en croûte fine aux herbes, sauce au champagne,
légumes de saison et mousseline de pommes de terre
1,4,7,8,9,12

DESSERT

Schokoladen Triologie Cassis Aromen & Champagner-Sorbet
Triologie du chocolat Saveurs de cassis & Sorbet au champagne
1,3,7,8,12

Brasserie
OP DER HAART